

知ったらきっと虜になる ラム肉の新しい魅力伝えます

元気なラム肉の秘密、 ラム肉は必須栄養素の宝庫

元気食材のラム肉は、必須栄養素を多く含み、タンパク質・鉄・亜鉛・ビタミンB12が豊富なのが特徴です。

不飽和脂肪酸が豊富

不飽和脂肪酸は、動脈硬化や血栓予防、血圧を下げる、悪玉コレステロールを減らす作用があるといわれています。

低カロリーで脂肪燃焼効果も高い、 L-カルニチンが豊富

ラム肉の大きな特徴として、L-カルニチンが含まれていることが挙げられます。L-カルニチンが脂肪細胞と結合してミトコンドリア内に取り込まれることによって脂肪燃焼が起こります。ラム肉は運動能力を高めたり、疲労を抑制する働きも期待できます。毎日食べられる健康お肉です。

AUSSIE LAMB 安心で高品質 オーストラリアラム肉は世界でも もっとも品質の高いお肉

ラムとは仔羊のこと。大人の羊肉（マトン）よりも柔らかくまろやかな味わいです。

オーストラリアは世界で最も品質の高いラム肉の産地であり、世界でもっとも安全であることが認められています。

テンダープラス社のラム肉は交配にこだわり三世代にわたる三元交配種セカンドクロスを使用しているので 高品質でジューシー、従来の(ラム=香りがきつい)というイメージを払拭する味と香りとコクを持っています。



I always select Australia's finest lamb for 'lamb ne' restaurant.

私はいつも“lamb ne”のため、もっとも素晴らしい仔羊をオーストラリアから皆様にお届けします。



テンダープラスジャパン
ロゴマーク

羊肉パートナー企業
トップカット社長
ロバート・アストン





タン TONGUE

厚切り ¥990(tax¥1080)
 ネギ塩タン元 ネギ塩ダレ / わさびダレ
 厚切りでジューシーなタン元、ネギ塩ダレかわさびダレでどうぞ



厚切りネギ塩タン元 TONGUE

ホルモン HORMONE

ラムハツ 塩ダレ/タレ ¥790(tax¥869)
 ハツはクセもなく程よい食感とラムの旨味が堪能できます

ラムレバー 塩ダレ/味噌ダレ ¥890(tax¥979)
 さっと炙ったレバーは絶品です

ラムしびれ 塩ダレ/味噌ダレ ¥890(tax¥979)
 仔羊の時しかとれない大変希少な部位、プリプリです



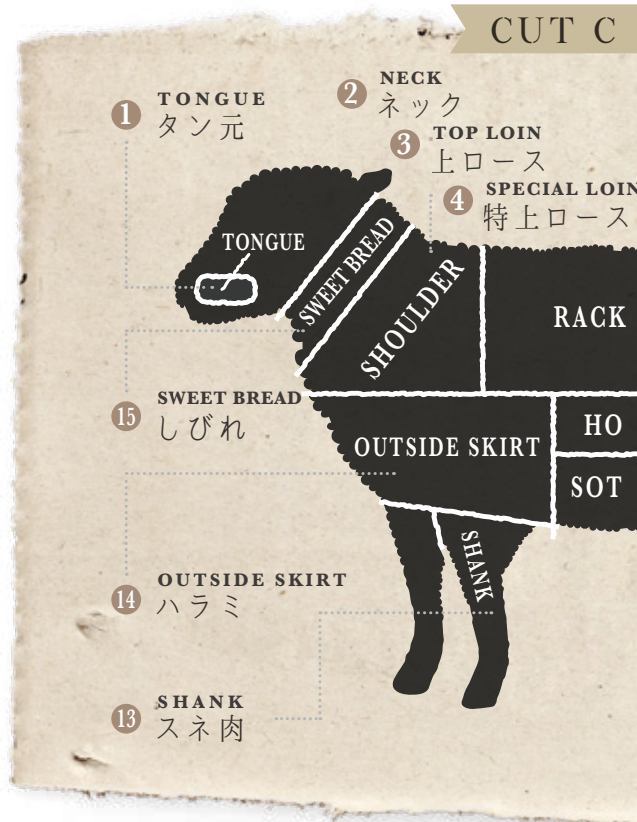
ラムしびれ SWEET BREAD

内蔵赤身 OUTSIDE SKIRT

希少!! ハラミ 塩 / タレ ¥890(tax¥979)
 牛のハラミとは一味違ったラムハラミ
 しっかりとした歯ごたえが特徴です
 ※仕入れ状況はスタッフまでお尋ねください。

LAMB YAKI

16種類の部位をお

カルビ & チョップ
SHORT RIB & CHOP

上カルビ 塩/ダレ ¥1,390(tax¥1,529)
 骨なしのカルビです。
 赤身の柔らかさと脂の旨味、コクが十分に堪能できます

ラムチョップ 素焼き ¥1,390(tax¥1,529)
 素焼きで提供しております お好みでお召し上がりください

SPECIAL LAMB

1日数量限定 DAILY LIMITED

超希少!! ¥1,490(tax¥1,639)
 ベビーラム - 乳飲み羊 -

素焼き

生後4ヶ月～5ヶ月の牧草を食べ始めたばかりの
 「乳飲み羊」驚くほど柔らかで、
 ミルキーな旨味が味わえます

超希少!!
 外ももはばき 塩 ¥990(tax¥1,089)
 一頭から300gしかとれない超希少部位です

オス スメ 炙りラム肉ユッケ
 ～卵黄添え～ ¥1,290(tax¥1,419)
 驚くほど柔らかな新鮮なラム肉を是非この機会に

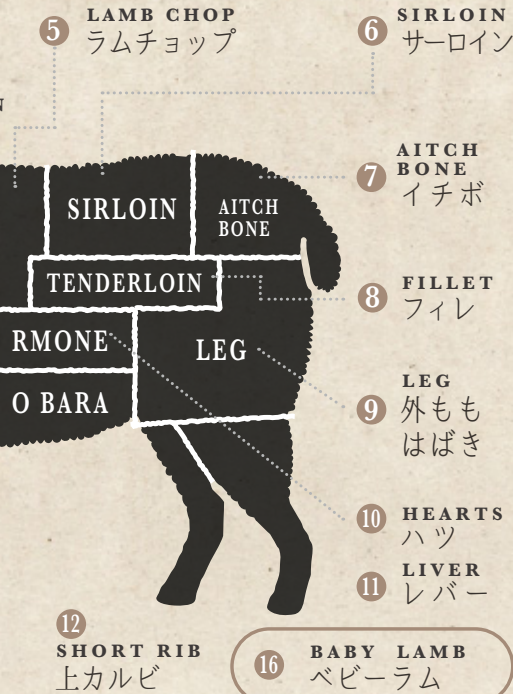


ベビーラ

NIKU MENU

楽しみいただけます

HART



ロース LOIN

上ロース ¥1,390(taxv1,529)
 柔らかく濃厚な味わいが楽しめます。
 塩/タレどちらもおすすめです

グレインフェッド ¥1,490(taxv1,639)
 特上ロース

通常牧草を食べて育つ羊ですが
 こちらは穀物を与えることで肉質が非常に柔らかく程よく
 サシ(脂身)が入り濃厚な味わいが堪能できます

仏産マトンロース ¥1,290(taxv1,419)
 脂の旨みと赤身のバランスが
 程よくとろけるような味わいです

サーロイン ¥1,190(taxv1,309)
 赤身は柔らかく、脂身はコクが感じられます。上質な味わい

赤身 RED MEAT

ネック ¥990(taxv1,089)
 格子カットで食べやすく提供
 弾力のある食感が旨味を増幅させます

イチボ ¥1,190(taxv1,309)
 ジューシーな肉質を特製ダレか雪塩でお楽しみください

フィレ 淡雪塩添え ¥1,490(taxv1,639)
 柔らかいフィレを淡雪のような口どけの
 お塩でお召し上がりください



淡雪塩とは

「瞬間高温高圧焼成法」により、まるで
 淡雪のような感触のお塩です。サラッ
 とした感触とひらひらとした口溶けが特徴的。

フィレ 淡雪塩添え FILLET



YouTube

おいしい焼き方
 動画公開中

薬味オプション OPTION

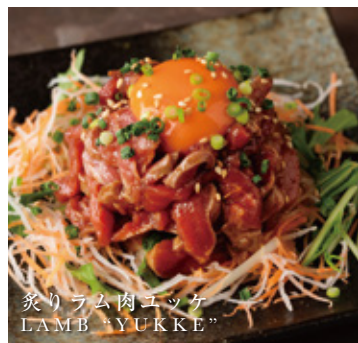
ネギ塩ダレ	¥50(taxv55)
山わさび塩	¥50(taxv55)
潰し国産ニンニク	¥80(taxv88)



ム BABY LAMB



外ももはばき LEG



炙りラム肉ユッケ
 LAMB "YUKKE"





HITOSARA

一皿



炙りラム肉ユッケ
～卵黄添え～

¥1,290(tax¥1,419)

驚くほど柔らかな新鮮なラム肉を是非この機会に

合法ラムハツ刺し

¥890(tax¥979)

契約農家直送の手作りキムチ

¥490(tax¥539)

ナムル盛り合わせ

¥490(tax¥539)

タン先の刻み葱ポン酢

山葵の風味とポン酢が癖になります

¥590(tax¥649)

ラム味噌クリームチーズ

¥590(tax¥649)

朝挽き 100%ラムハンバーグ

卵黄だれ

¥890(tax¥979)

ラム肉の旨味を凝縮したハンバーグです



朝挽き100%ラムハンバーグ



タン先の刻み葱ポン酢

SOUP

スープ

じっくり煮込んだラム肉のワカメスープ

¥540(tax¥594)

ラム焼肉屋さんの卵スープ

¥590(tax¥649)

YASAI

野菜

..... サラダ SALAD

産地直送野菜シェフおすすめ

らむねサラダ

¥690(taxv759)

全国の契約農家さんから直接届いた旬野菜を使った、らむねオリジナルのチョレギサラダです

和風グリーンサラダ

¥690(taxv759)

..... 焼き野菜 YAKI

4種の素揚げ旬野菜

¥790(taxv869)

まるでバターのような濃厚な香りと旨味の羊油で揚げる素揚げ旬野菜。熱々でお召し上がりください

蓮根

¥390(taxv429)

肉厚椎茸

¥590(taxv649)

熟成芋

¥490(taxv539)

アスパラ

¥590(taxv649)

GOHAN

ごはん



一口ラムバターカレー

ライス単品
(コシヒカリ)

小 ¥290(taxv319)

中 ¥320(taxv352)

大 ¥350(taxv385)

一口ラムバターカレー

¥490(taxv539)

濃厚なラム肉とバターのコクが癖になる
オリジナルカレーライスです

DESSERT

デザート

羊最中アイス 2個 ¥490(taxv536)

本日のアイスクリーム ¥300(taxv330)

内容はお気軽にスタッフまでお尋ねください

らむねの自家製
なめらかプリン ¥390(taxv429)

キャラメルソースにダークラムを使用し、甘さとほろ苦さのバランスが絶妙な大人のプリンです




RED WINE

赤ワイン

本日のグラス赤ワイン
詳しくはスタッフまでお尋ねください



 **ヘブンリーマルベック** ミディアム BOTTLE ¥3,900(tax¥4,290)
世界有数の食肉大陸の南米を代表する品種「マルベック」は、肉料理全般に◎。
もちろんラムにも◎。

 マルベック

 **バロン・キンズ モア** ミディアム BOTTLE ¥3,900(tax¥4,290)
チョコレートやカカオの味わい。お手軽な濃厚赤。


 カベルネ・ソービニオン

 **バックネラ サンジョベーゼ** ミディアム BOTTLE ¥4,900(tax¥5,390)
しっかりとしたタンニンと果実味が「たれ」にベストマッチ。


 サンジョベーゼ

 **ルカレドンシラー** ミディアム BOTTLE ¥4,900(tax¥5,390)
シラーの持つスパイス感が程よく、焼肉スタイルのラムに合います。


 シラー

 **ロダレ ピノノワール** ライトミディアム BOTTLE ¥4,900(tax¥5,390)
ピノノワールらしく、渋みが穏やかで、チェリーや木苺のような
甘酸っぱい味わいが魅力の一本。

 ピノノワール

 **キュリオス テンプラニーリョ** ミディアム BOTTLE ¥5,900(tax¥6,490)
和食の出汁のような繊細ながらしっかりとした旨味を感じられるオーガニック。

 テンプラニーリョ

 **オーガニックトスカーナ ロッソ** フルボディ BOTTLE ¥5,900(tax¥6,490)
トスカーナのオーガニックサンジョベーゼ。
素朴ながら滋味あふれる上質な一本。

 サンジョベーゼ

 **アバダル 3.9** フルボディ BOTTLE ¥7,900(tax¥8,690)
濃厚且つパワフル。ラムの癖にも負けない焼肉専用おすすめワイン。







 カベルネ、シラー

WHITE WINE

白ワイン

本日のグラス白ワイン
詳しくはスタッフまでお尋ねください



-  **ラインマスター** 中甘口 BOTTLE ¥3,900(tax¥4,290)
もぎたて葡萄の優しい甘みが詰まった甘口ワイン。
🍷 ミュラートウルガウ
-  **バッフィーノ・ピノグリージョ** 辛口 BOTTLE ¥3,900(tax¥4,290)
シチリア。程よい酸と苦み。人を選ばないカジュアルな一本。
🍷 ピノグリージョ
-  **カステラーニ ヴェル メンティーノ** 辛口 BOTTLE ¥4,900(tax¥5,390)
トスカーナ。柑橘の甘みと酸味が高バランスのオーガニック。
🍷 ヴェルメンティーノ
-  **ロダレ ヴィオニエ** 辛口 BOTTLE ¥4,900(tax¥5,390)
蜜のような香り。癒しを感じる一本。
🍷 ヴィオニエ
-  **キュリオス チャレロ** 辛口 BOTTLE ¥5,900(tax¥6,490)
旨味とまろやかな酸味が特徴的なオーガニックチャレロ。
🍷 チャレロ
-  **アバダル ピカポル** 辛口 BOTTLE ¥7,900(tax¥8,690)
名門ワイナリー「アバダル」の十八番品種を使った極上白。おすすめ！
🍷 ピカポル

SPARKLING WINE

スパークリングワイン



-  **カステルロック** 辛口 BOTTLE ¥4,400(tax¥4,840)
自社輸入のハイコストパフォーマンスカヴァ！
🍷 チェレロ、マカベオ他
-  **ランソン
ブラックラベル** 辛口 BOTTLE ¥12,000(tax¥13,200)
英国王室御用達。
柑橘アロマとフレッシュな酸が印象的なシャンパーニュ
🍷 ピノノワール、シャルドネ他



ORIGINAL LEMON SOUR

オリジナルレモンサワー

スロージューサーで絞ったフレッシュレモンを贅沢に使用し、酸味、甘み、苦み、切れ味、アルコール感でそれぞれに個性を持たせた7種類のオリジナルレモンサワー。やはり焼肉にはレモンサワーが1番!

- #1 Trad** ～昔ながらのレモンサワー～ ¥590(taxv649)
焼酎+生レモンの古典的レモンサワー。※生レモン使用
- #2 Standard** ～lamb ne オリジナルの定番レモンサワー～ ¥690(taxv759)
迷ったらこれ。酸味、甘み、苦み、アルコール感すべてのバランスが取れた当店自慢のレモンサワー。※すりおろしレモン使用
- #3 Dry** ～ドライジンとフレッシュレモンのサワー～ ¥690(taxv759)
切れ味鋭くドライに仕上げたアルコール度数高めレモンサワー。※生レモン使用
- #4 Salty** ～ホワイトラムと雪塩のレモンサワー～ ¥790(taxv869)
ホワイトラムと宮古島の雪塩をベースにしラム酒由来のふくよかさを最大限引き出したスノースタイルの塩味旨味レモンサワー
- #5 Honey** ～白ワインと蜂蜜のレモンサワー～ ¥790(taxv869)
女性にもおすすめ。スプリッツァーアレンジのレモンサワー。蜂蜜の甘みを味わう低アルコールレモンサワー。
- #6 Bitter** ～薬草系レモンサワー～ ¥790(taxv869)
フェルネットフランカ(苦み系薬草リキュール)をアクセントにした胃腸にやさしい苦味レモンサワー。食事のメにもどうぞ。
- #7 Non-Alcohol** ～ノンアルコールレモンサワー～ ¥590(taxv649)
飲みたくても呑めない方へ...



HIGHBALL

ハイボール



らむねハイボール

¥690(taxv759)

ラム酒をベースにしたlambneのオリジナルハイボール

ハイボール

¥590(taxv649)

レモネードハイボール

¥690(taxv759)

ジンジャーハイボール

¥690(taxv759)

コークハイボール

¥690(taxv759)

CHU-HI

サワー & 酎ハイ

烏龍ハイ

¥590(taxv649)

ジャスミンハイ

¥590(taxv649)

トマトハイ

¥590(taxv649)

びん
壺ラムネハイ

¥690(taxv759)

自家製ジンジャー酎ハイ

¥690(taxv759)

自家製コーラ酎ハイ

¥690(taxv759)



SHO-CHU

焼酎

芋 ^{きんくろ} 金黒 ￥590(tax¥649)
 “黒麹”の魅力を最大限に引き出した、「造り」にこだわった芋焼酎です

麦 ^{いちばんふだ} 一番札 ￥590(tax¥649)
 フルーティーな香りとすっきりとした味わいの絶妙なバランスを実現した麦100%の本格焼酎です

芋 ^{とき いってき} 刻の一滴 ￥790(tax¥869)
 白ブドウの香りと芋焼酎独特の旨みが良く調和し、少しスパイシーでありながら甘さを堪能できる焼酎

麦 ^{ちょうきじゅくせい せんねんか} 長期熟成 千年華 ￥690(tax¥759)
 落ち着きのある香りと芳醇でありながら、爽やかな味わいを持つ「長期調和熟成麦焼酎」です

SAKE

日本酒

かせん 嘉泉 ￥690(tax¥759)

WHISKEY & BRANDY

ウイスキー / ブランデー

テネシー ジャックダニエル ￥690(tax¥759)

スコッチ ボウモア ￥890(tax¥979)

※ウイスキー他お酒色々ありますご相談ください。

BEER &

BEER COCKTAIL ビール & ビアカクテル

アサヒ
 スーパードライ 生 ￥690(tax¥759)

レッドアイ ￥690(tax¥759)

シャンディーガフ ￥690(tax¥759)

COCKTAILS

カクテル

ジントニック	¥690(tax¥759)
ジンバック	¥690(tax¥759)
ラムコーク	¥690(tax¥759)
カシスオレンジ	¥690(tax¥759)
カシスソーダ	¥690(tax¥759)
カシスウーロン	¥690(tax¥759)
ウォッカトニック	¥690(tax¥759)
モスコミュール	¥690(tax¥759)
スクリュードライバー	¥690(tax¥759)
ソルティードッグ	¥690(tax¥759)
シャンディガフ	¥690(tax¥759)
レッドアイ	¥690(tax¥759)

※リキュール、スピリッツあります。ご相談ください。

NON ALCOHOL

ノンアルコール

アサヒ ドライ ZERO	¥590(tax¥649)
ノンアルハイボール	¥590(tax¥649)
ノンアルジンジャーハイ	¥690(tax¥759)
ノンアルコークハイ	¥690(tax¥759)
ノンアルレモンサワー	¥590(tax¥649)



HOME MADE DRINK

自家製ドリンク

自家製コーラ	¥630(tax¥693)
コーラナッツを初め様々なスパイスを調合したオリジナルコーラ	
自家製ジンジャーエール	¥630(tax¥693)
アニス、クローブ、唐辛子etc大人のジンジャーエール	
自家製レモンスカッシュ	¥590(tax¥649)
自家製トニックシロップ+すりおろしレモン	

SOFT DRINK

ソフトドリンク

コカ・コーラ	¥490(tax¥539)
カナダドライ・ジンジャーエール	¥490(tax¥539)
オレンジジュース	¥490(tax¥539)
グレープフルーツジュース	¥490(tax¥539)
トマトジュース	¥490(tax¥539)

TEA & WATER

お茶 & ミネラルウォーター

ウーロン茶	¥490(tax¥539)
ジャスミン茶	¥490(tax¥539)
富士プレミアムスパークリングウォーター	300ml ¥690(tax¥759)
	700ml ¥1,290(tax¥1,419)
富士ミネラルウォーター	780ml ¥590(tax¥649)