



タン TONGUE

厚切りネギ塩タン元 ¥990(taxv1089)

Tongue ネギ塩だれ&レモン

厚切りで脂の乗ったジューシーなタン元、
ネギ塩だれとレモンでどうぞ

厚切りネギ塩タン元 Tongue

ホルモン HORMONE

ハツ Heart 塩だれor味噌だれ ¥790(taxv869)

程よい食感とラムの旨味が堪能できます

レバー Liver 塩だれor味噌だれ ¥890(taxv979)

表面の色が変わる程度に炙ったレバーは絶品です

しびれ 塩だれor味噌だれ ¥890(taxv979)

Sweetbread (Thymus gland)

仔羊の時にしか取れない希少部位で、
プリプリ食感がクセになります

内蔵赤身 OUTSIDE SKIRT

希少!! ハラミ 塩orたれ ¥890(taxv979)

Outside Skirt

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。

上ハラミ 塩orたれ ¥1,090(taxv1,199)

Special Outside skirt

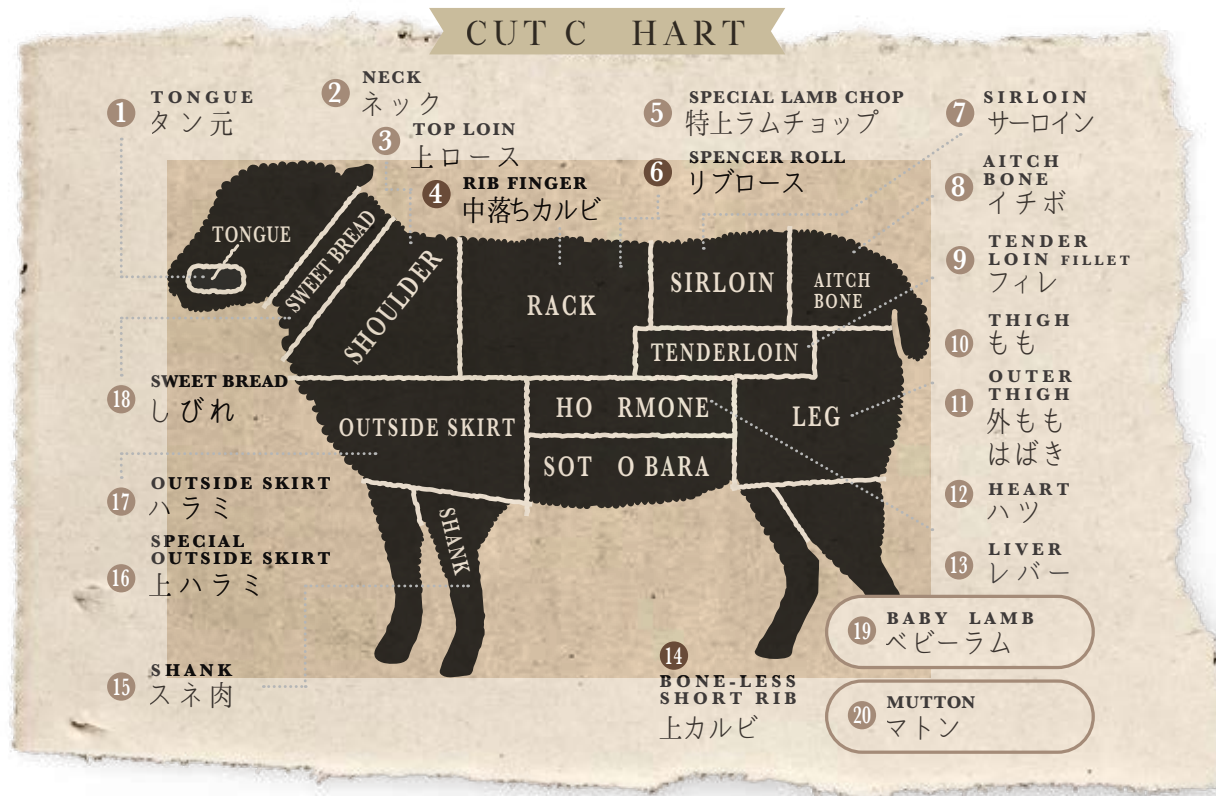
旨味がぎゅっと詰まった赤身が味わえます



ラムしびれ Sweetbread (Thymus gland)

LAMB YAKI NIKU MENU

20種類の部位をお楽しみいただけます

カルビ & チョップ
SHORT RIB & CHOP

ラムすじ カルビ 塩orたれ ¥890(taxv979)

Short part rib

外バラとも言われるお腹付近のお肉。カリカリに焼いて
おつまみ感覚でお召し上がりいただけます。

中落ちカルビ 塩orたれ ¥890(taxv979)

Rib finger

ラムチョップの骨と骨の間の旨味の詰まった希少部位です

上カルビ 塩orたれ ¥1,390(taxv1,529)

Bone-less Short Rib

脂の旨味とコクが存分に堪能できます。

特上ラムチョップ 塩 ¥1,990(taxv2,189)

Special Lamb Chop

ラムといえば外せない逸品。お好みの薬味でお召し上がりください

薬味オプション OPTION

ネギ塩ダレ ¥100(taxv110)

Salty Welsh Onion Sauce

山わさび塩 ¥100(taxv110)

Mountain Wasabi Salt

淡雪塩 ¥180(taxv198)

Thin snow salt



YouTube

おいしい焼き方動画公開中

ロース LOIN

サーロイン 塩orたれ ¥1,190(taxv1,309)

Sirloin

柔らかい赤身と脂の旨味が上質な味わい

マトン 塩orたれ ¥1,290(taxv1,419)

Mutton

旨味が凝縮された脂身がクセになること間違いなし

上ロース 塩orたれ ¥1,390(taxv1,529)

Top Loin

赤身と脂身のバランスがほど良く、柔らかで濃厚な味わいです

リブローズ 塩orたれ ¥1,790(taxv1,969)

Spencer Roll

サーロインと並んで高級羊肉の代名詞とされており、
赤みは柔らかで、脂は濃厚

赤身 RED MEAT

ネック Neck 塩orたれ ¥990(taxv1,089)

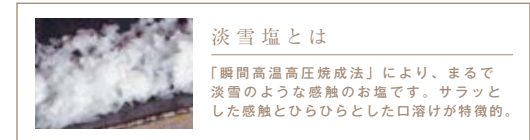
肩から首にかけての旨味が詰まった部位

イチボ Aitchbone 塩orたれ ¥1,190(taxv1,309)

腰からお尻にかけての部位で柔らかくジューシーな肉質

フィレ 淡雪塩添え 淡雪塩 ¥1,490(taxv1,639)

Tenderloin (Fillet)

【赤身の王様】淡雪のような口溶けのお塩をたっぷりつけて
お召し上がりください。

淡雪塩とは

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

フィレ 淡雪塩添え Tenderloin (Fillet)

SPECIAL LAMB

1日数量限定 DAILY LIMITED

超希少!! ベビーラム

Baby Lamb

¥1,490(taxv1,639)

生後4~5ヶ月の乳離れして間もない子羊で
柔らかな食感とミルクーな旨味が味わえます

超希少!! 外ももはばき

Outer Thigh 塩 ¥990(taxv1,089)

一頭から300g程度しか取れない希少部位です

オスメ 炙りラム肉ユッケ
~卵黄添え~ ¥1,290(taxv1,419)

Broiled fillet of Lamb topped with an egg yolk

驚くほど柔らかで新鮮なラム肉を是非この機会に



ベビーラム Baby Lamb



外ももはばき Outer Thigh

炙りラム肉ユッケ
Broiled fillet of Lamb topped with an egg yolk



にくさし

MEAT SASHIMI



合法ラムハツ刺し

¥890(tax¥979)

Lamb Heart Sashim

低温調理でハツ本来の食感にこだわった一品

炙り上ハラミ刺し

¥980(tax¥1,078)

Special outside skirt sashimi

豆鼓醬(トウチージャン)に焼肉のタレを絡めたやみつき炙り刺し

炙りラム肉ユッケ〜卵黄添え〜

¥1,290(tax¥1,419)

Broiled fillet of Lamb topped with an egg yolk

驚くほど柔らかで新鮮なラム肉を是非この機会に



炙りラム肉ユッケ

そくさい

STARTER

契約農家手作りキムチ

¥490(tax¥539)

Homemade Kimchi

職人が丁寧に手作業で漬けたキムチです

自家製ナムル盛り合わせ

¥650(tax¥715)

Mixed plate of seasoned Vegetables

ラム肉のしぐれ煮

¥590(tax¥649)

Lamb Ginger-Simmered Food in Sweetened Soy

前菜4種盛り合わせ

¥1,000(tax¥1,100)

4 kinds of appetizer platter

キムチ、ナムル、しぐれ煮、季節のおすすめ前菜の4種盛り合わせプレートです

はしやすめ

RESTING CHOPSTICKS

ごま油薫るクレソンの瞬間ナムル

¥490(tax¥539)

Watercress Seasoned Vegetables

ワインのお供にぴったりな一品

逸品

AN ELABORTE DISH

ラム100%ハンバーグ

卵黄だれ

¥890(tax¥979)

Lamb Hamburg Steak

ラム肉の旨みを凝縮した肉汁溢れるハンバーグです

野菜

VEGETABLES

産地直送野菜シェフおすすめ

シェフおまかせらむねサラダ

¥690(tax¥759)

Chef's Recommended Lambne Salad

旬の産地野菜を使用したおまかせサラダ



旬の焼き野菜盛り合わせ

¥690(tax¥759)

Mix plate vegetables fresh

内容はスタッフまでお尋ねください

メごはん

RICE DISHES

ひとくちラムバターカレー

¥490(tax¥539)

One bite Butter Lamb Curry

濃厚なラム肉とバターのコクがクセになる、らむねオリジナルカレーライス

ラム魯肉飯(ルーローハン)

¥590(tax¥649)

Taiwanese dish of lamb stewed in soy, served on rice

リブローズ(2枚)の奥久慈卵黄ご飯

¥1,280(tax¥1,408)

Spenncer Roll & Rice with raw egg

山形県産コシヒカリ

小(S) ¥290(tax¥319)

中(M) ¥320(tax¥352)

大(L) ¥350(tax¥385)

Yamagata Prefecture Koshi hikari Rice

デザート

DESSERT

本日のアイス Today's ice

¥300(tax¥330)

内容はお気軽にスタッフまでお尋ねください

らむねの自家製濃厚プリン

¥390(tax¥429)

Lambne Homemade Pudding

卵黄を贅沢に使用した、大人の自家製濃厚プリンです

自家製羊乳チーズアイス

¥490(tax¥536)

Homemade sheep'milk Cheese Ice

ベコリーノチーズのコクと香りをアイスに閉じ込みました

What's NATURAL WINE

ナチュラルワインとは
ブドウ本来の味わいが楽しめる
カラダにやさしい自然派ワイン

01.

ブドウ本来の
ピュアな味わい

農業や化学肥料を使わずに育ったブドウを
使用しているため、安心して飲むことができ
飲みやすい仕上がりになっています。

02.

特徴的な
香りや風味

とことん自然にこだわったワインのため
通常よりも香りや味わいが複雑に
絡み合っていたり、ひとつの特徴が
際立って感じられるものなど様々です。

03.

カラダに
やさしいワイン

無ろ過、または軽いフィルターでろ過し
瓶詰めされることが多いため、瓶の底に
沈殿物が見えることがあります。
これはワインの旨み成分が沈殿したもので
安心して健康的にお飲みいただけます。

RED WINE [GLASS]

N ナチュラルワイン

赤ワイン [グラス]

A  ヴイコント・ダルゾン・カベルネ・ソーヴィニヨン ¥800 (¥880)
Vicomte d'Alzon Cabernet Sauvignon  カベルネ・ソーヴィニヨン100%  MEDIUM
タンニンがほどよく、でもしっかり肉料理を引き立ててくれるカルベネ。柔らかなスマイルのような香りが心地よい

N  B クリアリー・オーガニック・テンプラニーリョ ¥900 (¥990)
Clearly Organic Tempranillo  テンプラニーリョ100%  MEDIUM
有機農法で造られたテンプラニーリョを使用。完熟したブルーベリーなどのフルーティーな香り

N  C ガンマ・オーガニック・カベルネ・ソーヴィニヨン レゼルバ ¥1,100 (¥1,210)
Gamma Organic Cabernet Sauvignon Reserva  カベルネ・ソーヴィニヨン100%  FULL
フレッシュな赤系果実のフレーバーに加え、ハーブやバニラの香り。飲み応えのある赤ワインです

ORANGE WINE [GLASS]

N

..... ナチュラルワイン

オレンジワイン [グラス]

N

A



ボルゴ・サヴァイアン アランサット

¥950 (¥1,045)

Borgo Savaian Aransat

 ピノ・グリージョ、ソーヴィニョン・ブラン  DRY
コンポートした黄桃・オレンジピール・カルダモンなど、複雑で濃縮感のある香り。フルーティー&スパイシーな余韻が特徴的

WHITE WINE [GLASS]

N

..... ナチュラルワイン

白ワイン [グラス]

A



ワイン・メン・オブ・ゴッサム・シャルドネ

¥700 (¥770)

Wine Men of Gotham Chardonnay

 シャルドネ100%  DRY
快活に溢れたアロマ豊かな香りから、ナッツやトロピカルフルーツが感じられます

N

B



カーサ ヴィニコラ サルトーリ ソアーヴェ オーガニック

¥900 (¥990)

Casa Vinicola Saltori Soave Organic

 ガルガーネガ、トレヴィアーノ  DRY
化学肥料を一切使用せずに育てたブドウから造られたソアーヴェ。凝縮度が高く、フルーティーでフレッシュ

TODAYS SOMMELIER SET

本日のソムリエセット

ラム焼肉とのペアリングにもおすすめのソムリエが選んだ厳選3杯セット

Ask the staff for today's Wine selection

¥2,300 (tax¥2,530) 詳細はスタッフまで

SPARKLING WINE [GLASS]

スパークリングワイン [グラス]

A



カステルロック カヴァ ブリュット

¥750 (¥825)

Cava Brut Castell Rock

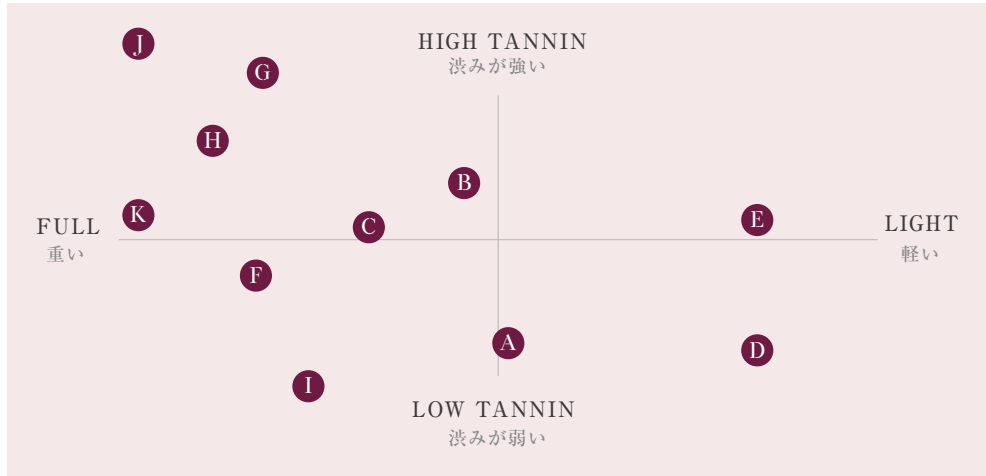
 チャレロ、マカベオ、パレリャーダ  DRY
レモンやライムを思わせる、爽やかな酸が美味しいスパークリング。乾杯にぴったりです



RED WINE [BOTTLE]

N ナチュラルワイン

赤ワイン [ボトル]



A **ヴァイコント・ダルゾンカベルネ・ソーヴィニヨン** ¥3,900(tax¥4,290)
Vicomte d'Alzon Cabernet Sauvigon カベルネ100% MEDIUM
タンニンがほどよく、でもしっかり肉料理を引き立ててくれるカルベネ。柔らかなスマイルのような香りが心地よい

N **B** **クリアリー オーガニック テンプラニーリョ** ¥4,900(tax¥5,390)
Clearly Organic Tempranillo テンプラニーリョ100% MEDIUM
有機農法で造られたテンプラニーリョを使用。完熟したブルーベリーなどのフルーティーな香り

C **ジョセフロッシュメルロー21** ¥4,900(tax¥5,390)
Joseph Roche Merlot 21 メルロー100% MEDIUM
ほんのりきのこの香りが広がり、穏やかな渋味とふくよかな果実味が特徴です

D **ロダレ ピノ・ノワール** ¥4,900(tax¥5,390)
L'Odalet Pinot Noir ピノノワール100% LIGHT MEDIUM
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

N **E** **ラ ガントランディ サン レジェ** ¥5,900(tax¥6,490)
Dom. La Guintrandy Saint Léger グルナッシュ、シラー MEDIUM
程よいタンニン、果実の旨み・ボリューム感もしっかり。飲むほどに美味しく感じられます

F **オーガニック トスカーナ・ロッソ** ¥5,900(tax¥6,490)
Organic Toscano Rosso サンジョベーゼ100% FULL
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

G **ワイン・メン・オブ・ゴッサム・シラーズ** ¥5,900(tax¥6,490)
Wine Men of Gotham Shiraz シラー100% FULL
濃縮したミディアムからフルボディの味わいで、熟したペリーの風味をもち、長いフィニッシュが続きます

N **H** **オノロ ベラ オーガニック** ¥7,000(tax¥7,700)
Honoro Vera Organic モナストレル100% FULL
濃縮された果実の旨味、シナモンやコショウなどのスパイス香、バランスの取れた味わい

I **イグレスシア・ビエッハ クリアンサ** ¥7,900(tax¥8,690)
Iglesia Vieja Criansa モナストレル・シラー・グルナッシュ FULL
樽熟成からくる高貴な印象、滑らかなタンニンと余韻がいつまでも続きます

J **ドメース・ダンデゾン コート・デュ・ローズ** ¥8,500(tax¥9,350)
Domaine d'Andezon Côtes du Rhône Vieilles Vignes Rouge シラー100% FULL
タンニンはキメ細かくしっとりとした舌触りで目の詰まった味わい。アルコール感があり、品よくまとまったフルボディ

K **アバダル 3.9** ¥8,500(tax¥9,350)
Abadal 3.9 カベルネ、シラー FULL
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

ORANGE WINE [BOTTLE]

N ナチュラルワイン

オレンジワイン [ボトル]

N **A** **エル・トロヤーノ オレンジ** ¥7,500(tax¥8,250)
El Toroyano Orange ヴェルデホ100% DRY
みかんの花・柑橘類、ほのかにバニラの香り。ドライな辛口ながら、ハチミツを思わせるまろやかな風味

N **B** **ボルゴ・サヴァイアン アランサット** ¥5,900(tax¥6,490)
Borgo Savaian Aransat ピノ・グリージョ、ソーヴィニヨン・ブラン DRY
コンポートした黄桃・オレンジピール・カルダモンなど、複雑で濃縮感のある香り。フルーティー&スパイシーな余韻が特徴的

WHITE WINE [BOTTLE]

N ナチュラルワイン

白ワイン [ボトル]

A **バッフィーノ・ピノグリージョ** ¥3,900(tax¥4,290)
Baffino Pinot grijo ピノグリージョ100% DRY
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

N **B** **カーサ ヴィニコラ サルトーリ ソアーヴェ オーガニック** ¥4,900(tax¥5,390)
Casa Vinicola Saltori Soave Organic ガルガーネガ、トレッピアーノ DRY
化学肥料を一切使用せずに育てたブドウから造られたソアーヴェ。凝縮度が高く、フルーティーでフレッシュ

C **ワイン・メン・オブ・ゴッサム・ソービニヨンブラン** ¥4,900(tax¥5,390)
Wine Men of Gotham Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン100% DRY
新鮮な快活な味わいで、適度な濃縮感があり、ミディアムから長めのフィニッシュには柑橘類を感じさせます

D **ワイン・メン・オブ・ゴッサム・シャルドネ** ¥5,900(tax¥6,490)
Wine Men of Gotham Chardonnay シャルドネ100% DRY
快活に溢れたすアロマ豊かな香りから、ナッツやトロピカルフルーツが感じられます



SPARKLING WINE [BOTTLE]

スパークリングワイン [ボトル]

A **カステルロック カヴァ ブリュット** ¥4,500 (¥4,950)
Cava Brut Castell Rock チャレロ、マカベオ、パレリャーダ DRY
レモンやライムを思わせる、爽やかな酸が美味しいスパークリング。乾杯にぴったりです

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6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
PREMIUM

Trad ～昔ながらのレモンサワー～
Traditional Lemon Sour - Japanese Shochu, lemon cut and Soda -
 焼酎+生レモンの古典的レモンサワー。※生レモン使用

¥590(tax¥649)
- #2
PREMIUM

Standard ～lamb ne オリジナルの定番レモンサワー～
Standard Lemon Sour - Japanese Shochu, grated Lemon juice, soda, tonic -
 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

¥690(tax¥759)
- #3
PREMIUM

Dry ～ドライジンとフレッシュレモンのサワー～
Dry lemon Sour - Dry Gin, lemon cut, soda, Tonic -
 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

¥690(tax¥759)
- #4
PREMIUM

Salty ～ホワイトラムと雪塩のレモンサワー～
Salty lemon Sour - White Rum, salt, grated lemon juice, soda, tonica -
 ホワイトラムと宮古島の雪塩をベースにシ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

¥790(tax¥869)
- #5
PREMIUM

Honey ～白ワインと蜂蜜のレモンサワー～
Honey Lemon Sour - White wine, honey, grated lemon juice, soda -
 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。

¥790(tax¥869)
- #6
PREMIUM

Bitter ～ピカソが愛した香草系レモンサワー～
Bitter Lemon Sour - Japanese shochu, bitter liquor, grated lemon juice, soda, tonic -
 ピカソが愛したアブサンを使用した香草系リキュールをアクセントにした胃腸にも優しいレモンサワー、食事のメにもどうぞ。

¥790(tax¥869)



HIGHBALL

ハイボール



オス
スメ

らむねハイボール

¥690(tax¥759)

Lambne Highball (White rum base)

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(tax¥649)

Regural Highball

スパイシーハイボール

¥690(tax¥759)

Spicy Highball

自家製ジンジャーエールを使用したハイボールです

WHISKEY

ウイスキー

テネシー

ジャックダニエル Jack Daniel

¥690(tax¥759)

スコッチ

ボウモア Bowmore

¥890(tax¥979)

CHU-HI

酎ハイ

ウーロンハイ Oolong Hai (whiskey and oolong tea)

¥590(tax¥649)

ジャスミンハイ Jasmin Hai (whiskey and Jasmin tea)

¥590(tax¥649)



COCKTAILS

カクテル

カシスと泡の葡萄酒 Sparkling Wine with Cassis Liquor	¥690(tax¥759)
桃とマンゴー大人のファジーネーブル Peach and Mango Fuzzy navel	¥690(tax¥759)
白ワインと苺のサングリア Strawberry and White wine Sangria	¥690(tax¥759)



PREMIUM GIN

プレミアムジン

ローンウルフジントニック Lonewolf Gin Tonic	¥890(tax¥979)
ローンウルフプレミアムモヒート Lonewolf Gin Mojito	¥890(tax¥979)
ローンウルフ芳香ソーダ Lonewolf Gin Soda	¥890(tax¥979)

BEER

ビール

アサヒ スーパードライ 生 Asahi Super Dry Beer	¥690(tax¥759)
---------------------------------------	---------------

ORIGINAL BEER COCKTAILS

クラフトビール風オリジナルビアカクテル

金曜日のひつじ Friday's sheep 自家製ジンジャーエールとビールのカクテル	¥640(tax¥704)
夢見るひつじ劇場 Dreaming Sheep Theater カシスとスプライトのビアカクテル	¥640(tax¥704)
三丁目のひつじラガー Sanchome Sheep Lager 桜リキュールとピーチのビアカクテル	¥720(tax¥792)

SHO-CHU

焼酎

芋 金黒 kinkuro (sweet potato shouchu)	¥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

SAKE

日本酒

かせん 嘉泉 特別本醸造「まぼろしの酒」 Kasen	¥690(tax¥759)
----------------------------------	---------------

福生市の江戸から続く酒蔵、口当たりと余韻の良さは酒通を唸らすほど

NON ALCOHOL BEER

ノンアルコールビール

アサヒ ドライ ZERO Asahi dry Zero	¥590(tax¥649)
--------------------------------	---------------

ORIGINAL NON ALCOHOL

オリジナルノンアルコールカクテル

キウイスクッシュ Kiwi squash	¥590(tax¥649)
-------------------------	---------------

ビタミン豊富なキウイを味わえるさっぱり爽快テイスト

スプリピンク Spli pink	¥590(tax¥649)
---------------------	---------------

レモンとスプライトを使ったノンアルコールカクテルです

ピンクグレープハニーレモン Pink grape Honey Lemon	¥590(tax¥649)
---	---------------

甘すぎない仕上がりでグレープフルーツの酸味が爽やか

マンゴーラッシー Mango Lassi	¥590(tax¥649)
-------------------------	---------------

みんな大好きな定番の味、甘いマンゴーとヨーグルトのコラボレーション

白桃といちごのノンアルサワー Strawberry and Peach non-alcohol Sour	¥590(tax¥649)
---	---------------

桃と苺の甘い系ミックスジュースをソーダでアップしました

HOME MADE DRINK

自家製ドリンク

自家製コーラ Homemade Cola 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	¥630(taxv693)
自家製ジンジャーエール Homemade Ginger Ale アニス、クローブ、唐辛子etc大人のジンジャーエール	¥630(taxv693)
自家製レモンスカッシュ Homemade Lemon squash 自家製トニックシロップ+すりおろしレモン	¥590(taxv649)

SOFT DRINK

ソフトドリンク

ウーロン茶 Oolong Tea	¥490(taxv539)
ジャスミン茶 Jasmin Tea	¥490(taxv539)
コカ・コーラ Coca Cola	¥490(taxv539)
カナダドライ・ジンジャーエール Canada dry Ginger Ale	¥490(taxv539)
スプライト Sprite	¥490(taxv539)
オレンジジュース Orange Juice	¥490(taxv539)
マンゴージュース Mango juice	¥590(taxv649)
ピーチジュース Peach juice	¥590(taxv649)

INFORMATION

新宿らむねのホームページとご予約はこちらから！

らむねWEB



ご予約



ともに働くアルバイトクルーを募集しています！

ホール



キッチン



その他系列店の情報ははこちらから！

オベファクWEB



2号店 OPEN!!
学芸大学 ^{らむね} lamb ne.

詳細はコチラ

