



ラム肉の可能性と旨さを解放する
本格“劇場型”ラム焼肉専門店

学芸大学 lambne が 11月 10日 (木) 17:00 オープン

2022.11.10 THE GRAND OPEN



センス溢れる学芸大学

学芸大学駅徒歩1分。食に敏感な大人が集うグルメな街。

オペレーションファクトリー（代表取締役：笠島明裕）は
好調な新宿1号店に続き、2号店として「学芸大学 lambne」をオープン致します。

「ラム焼肉専門店 lamb ne (らむね)」とは

2019 年にオープンした、新宿 1 号店は日本初の 16 種類以上の
部位を提供する専門店として誕生しました。

ラム肉のタンやロース、フィレ肉などの部位に加え、希少部位も食べられることで
ラム好きはもちろん、ラム肉をあまり知らなかった人たちにも
その魅力が広がり、今では圧倒的な支持を得ています。
今回オープンする学芸大学店は東京 2 号店となります。



ラム肉の探究者であり、伝道者として 独自のラムカルチャーを創造します

「lamb ne」は素材の調達を最も大切にしています。ラム肉はお肉の中でも栄養価が高く、
タンパク質、L カルニチン、ビタミン、亜鉛、鉄分が豊富であり、
アスリートやダイエッターに注目され、近年では日本でも輸入消費量が増えております。
私たちはラム肉の魅力に注目し、ジンギスカンではなく、生後 1 年未満のラム肉だけを
提供する専門店は少ない事を知り、世界一の輸出量を誇るオーストラリアの
食肉卸企業である「トップカットフーズ社」と提携しました。
メインパートナーの「トップカットフーズ社」の他、北海道の牧場とも契約し、
2022 年より希少な国産ラム肉の直送も実現。

カウンターをメインとした店内で様々な部位を“アラカルト”で、
そして、肉割烹の要素を加えた“コース”で楽しむことができます。

外食の原点 楽しみや喜び、ワクワクがここにある カウンターが最強

カウンターに座る。

目の前で肉職人がお肉をカットしシェフたちが縦横無尽に駆け回る

視覚・嗅覚・聴覚が刺激される

学芸大学 lamb ne では珍しいエンターテインメント性の高い『劇場型カウンター』を設置

そこは料理人の舞台であり、調理工程や仕上げは

エンターテインメント性にあふれたストーリー



店内はカウンターが特等席の全32席
(カウンター18席)(テーブル8席)(完全プライベート個室6席1室)

ウォールナットの1枚板の無垢カウンターに
腰を下ろせば、そこはもう非日常



温かみのある木材とモダンな石材で仕上げたテーブル席

ゆっくりと話ができる落ち着いた
テーブル席



完全プライベート個室完備

仲間や大切な人とのひとときが
楽しめる完全個室

キッチンがステージ カウンターの向こうからシェフ渾身の “切りたて” “出来立て” を提供

カウンター席で大切にしているのがその距離感
肉職人が魂を込めてカットや調理をし、焼き師がラムの魅力を
語りながらお焼きするラム肉の美味しさは何倍にも膨れ上がる



劇場型カウンターの3つの魅力

01

熟練肉職人の
カッティング風景が
楽しめる

02

ラム肉は切りたてが
一番美味しい！
出来たてを速お届け

03

焼き師がラムの
魅力を語りつくします

ラム肉は旨味とコクが非常に強いので、lamb ne では切りたてにこだわっています
オーダーが入ってから1枚1枚、肉職人がカットしています
同じ部位でも季節や品種によって脂の入り方や、赤身の濃さが変わってきます
包丁の角度や火入れの際に大切な表面カッティングなどお肉と会話をしながら作業します

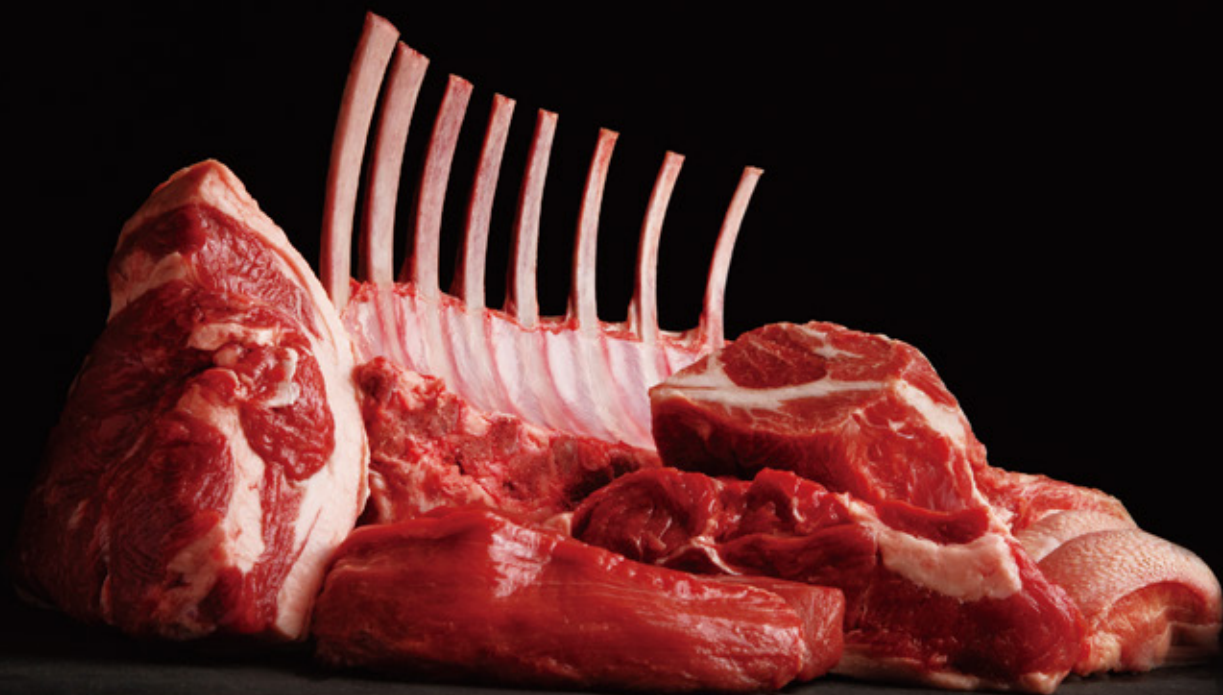
上質な演劇を観ているような
圧倒的なエンターテインメント性に
気持ちはワクワク

劇場型ならではの楽しみ方
“見せる” “仕上げる”



カット前の塊肉や、仕上げ前のひと手間など、
より食材の魅力が伝わるようにお客様の目の前で調理いたします！
目の前で繰り広げられるライブをお楽しみください。

20種類の今まで味わったことのない 希少部位や王道部位が常に楽しめる



お客様から非常に高い評価を得ている

新宿 lamb ne のメニューをさらにバージョンアップした
希少と王道を含む 20 種類もの部位を味わう肉職人のテクニックと
料理が仕上がっていくライブ感をスタイリッシュな店内で楽しめます



厚切りネギ塩タン元



上カルビ

ジューシーなタン元や肩の部位で代表的なロース、ラムチョップやカルビ、
背肉で一番美味しいリブロース、サーロインや人気のハラミ、イチボなど
部位によって楽しみ方も旨味も違います。きっと、新たな発見をして
自分のお気に入りを見つけることができるでしょう



lamb ne オリジナル部位
外ももはばき

希少部位がいつでも 食べられるのは lamb ne だけ ラムの魅力を食べ尽せます

オーストラリアの現地まで直接赴き開発した
lamb ne オリジナル部位『外ももはばき』や
生後4ヵ月未満の仔羊『ベビーラム』
1頭から200gしか取れない超希少な『フィレ肉』や
他では食べることが出来ない『上ハラミ』など
希少部位もいつでも好きなだけお楽しみ頂けます



赤身の王様 希少のフィレ肉



上ハラミ

個性が光るコースは、 忘れられないラム体験になる

ラム肉の魅力が楽しめる 6種部位 Wご飯コース

全 10 皿 お一人様 ¥4,200 (4,620)

少しカジュアルだけど満足できるラム焼肉スタンダードコースです
6種の人気部位やベビーラムのトロタクなどが楽しめます
お腹いっぱいになっていただきたいという思いから、Wご飯ものにしています

01 ラム骨のスープ&季節の前菜2種

02 ベビーラムのトロタク

03 産直野菜のシェフおまかせサラダ

04 ラム焼肉3種
・厚切タン元・外ももはばき・上ハラミ

05 農家直送 焼野菜3種

06 ラム焼肉1種
・本日のホルモン

07 ラム焼肉2種
・上ロース・イチボ

08 ラムバターカレー

09 アサリ出汁の冷麺

10 羊のチーズを使用した
自家製アイスクリーム



仕入の状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

名物 絶品ラムすきと 8 種部位のラム焼肉コース

全 11 皿 お一人様 ¥5,400 (5,940)

お客様に満足して頂きたく、羊の魅力をめいっぱい詰め込みました
人気部位はもちろん、コース限定の“ラムすき”は是非一度は堪能していただきたい品です

01 ラム骨のスープ&季節の前菜 2 種

02 ベビーラムのトロタク

03 産直野菜のシェフおまかせサラダ

04 ラム焼肉 3 種

・厚切タン元・外ももはばき・上ハラミ

05 農家直送 焼野菜 3 種

06 ラム焼肉 1 種

・赤身の王様 フィレ 〜淡い雪塩〜

07 2 日間煮込んだラムシチュー

08 ラム焼肉 2 種

・リブローズ・イチボ

09 上ロースの絶品ラムすき

土鍋で炊いた出汁ご飯

10 アサリ出汁の冷麺

11 羊のチーズを使用した

自家製アイスクリーム



仕入の状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

産地直送野菜へのこだわり

ラム肉と楽しむ野菜にもこだわっています



ラム肉と産直野菜の組み合わせ

広大な大地と豊かな自然に恵まれた北海道農家「三木田農園」や、
400年続く老舗近郊農家「柴海農園」と契約をして旬野菜を直送して頂きます。
時には名わき役、時には主役級の野菜たちをお楽しみいただけます。

「ラム肉に合う」ことだけを考えた オリジナルレモンサワーと厳選ワイン

オリジナルレモンサワー

#1 PREMIER	Trad	トラッド ～昔ながらのレモンサワー～	¥580(tax¥638)
#2 PREMIER	Standard	スタンダード ～らむねレモンサワー～	¥690(tax¥759)
#3 PREMIER	Dry	ドライ ～ドライジンとフレッシュレモンのサワー～	¥690(tax¥759)
#4 PREMIER	Salty	ソルティー ～ホワイトラムと雪塩のレモンサワー～	¥790(tax¥869)
#5 PREMIER	Honey	ハニー ～白ワインと蜂蜜のレモンサワー～	¥790(tax¥869)
#6 PREMIER	Bitter	ビター ～ピカソが愛した香草系レモンサワー～	¥790(tax¥869)



世界中から厳選したワイン

ソムリエセット ¥2,300 (tax¥2,530)

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

ナチュラルワイン

化学物質を一切使用せず、自然の力を借りながら
造られた天然ワイン

オレンジワイン	キュエ・モスカート 20	辛口	¥6,900(tax¥7,590)
白ワイン	ペコリーノ・スペリオール	辛口	¥6,900(tax¥7,590)
赤ワイン	サレンジェ 2020	ミディアム	¥5,900(tax¥6,490)



美容と健康を整えながら楽しむ 極上ラム肉ランチ

ヨガやピラティス、ジムに通われている方に
うってつけのランチメニュー。



“ラム肉”への注目は増すばかり

ラム肉は脂肪の燃焼を助けるLカルニチンやタンパク質がとても豊富

糖質の代謝を助けるビタミンB1、体の老化を防ぐビタミンEも多く含まれており

美容や健康志向が年々高まる昨今、体が喜ぶ食材として注目されています

学芸大学 lamb ne では、お昼からラム肉をめいっぱい楽しめるランチ御膳をご用意しました



大人にぴったりの昼飲みスポットが誕生

美味しいラム肉をつまみながら、優雅に昼飲みも楽しむ

お昼に飲むお酒は最高です。ラム肉に合う厳選ワインや、クラフトビール風カクテル

lambne でしか味わえない、ラム体験をお楽しみください。

ランチ営業は 11 月 12 日（土）スタートとなります

ランチでしか楽しめない 全4種のとっておき御膳

LUNCH
01

塩ラムバーグ&タレラムバーグ御膳

朝引き 100% ラムバーグが楽しめる！

¥1,550(¥1,705)

- 本日のスープ
- 季節のサラダ
- 前菜三種盛り合わせ
- 自分で焼き上げるラムハンバーグ2個 (+1個おかわり自由)
- ご飯 / 一口シャーベット



LUNCH

02 ラム焼肉御膳 ～紅～

トコトン赤身の旨さを堪能したいなら“紅”

¥2,600(¥2,860)

- 本日のスープ
- 季節のサラダ
- 炙りラムフィレ肉のユッケ / 手作りキムチ&ナムル
- ハツ / フィレ淡雪塩 / 外ももはばき
- 上ハラミ / 上ロース
- ご飯 / 一口シャーベット

LUNCH

03 ラム焼肉御膳 ～白～

赤身の旨さと、脂のコクが両方楽しめるイチオシの“白”

¥2,600(¥2,860)

- 本日のスープ
- 季節のサラダ
- 炙りラムフィレ肉のユッケ / 手作りキムチ&ナムル
- 厚切りタン元 / イチボ / ハツ
- 上カルビ / 上ロース
- ご飯 / 一口シャーベット

LUNCH

04 ラム焼肉御膳 ～極～

全6種の人気部位が楽しめるランチタイム限定の“極”御膳
ラムの様々な魅力が楽しめます

¥3,150(¥3,465)

- 本日のスープ
- 季節のサラダ
- 炙りラムフィレ肉のユッケ / 手作りキムチ&ナムル
- 厚切りタン元 / フィレ淡雪塩 / 外ももはばき
- 上カルビ / 上ロース / 上ハラミ
- ご飯 / 一口シャーベット

昼ディナー対応コース ¥4,200(4,620)～

ディナーコースを終日ご利用いただけます

仕入の状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。



高品質ラム肉のこだわり オーストラリア 『トップカットフーズ社』と連携

- 01 太平洋を越えてオーストラリアから産地直送の鮮度
- 02 ヴィクトリア地方を中心とした品種を使用し
専用冷蔵庫で約 45 日間熟成をした高品質
- 03 パートナーシップによる希少部位の提供を実現



全席無煙ロースター完備 煙を気にすることなく ラム焼肉が存分に堪能できる

学芸大学 lamb ne は全席無煙ロースター完備なので匂いも一切気になりません



デートでも普段使いでも 安心してお食事が楽しめる

デートや友人、ご家族との食事、お肉の『ジューツ』と焼きあがる
最高のBGMに心躍らせながら、匂いを気にすることなくラム焼肉を楽しめます
もちろん、お洋服やヘアーにも匂いが付かないので、ご安心ください

【お客様安心宣言】

お肉を焼いた煙など全テーブル（14台）しっかりと換気設備（無煙ロースター）が整っております。
当店は一般の飲食店の15倍（換気回数37.5回/時間）もの空気の入替えをしております
オープンキッチンなので、通常の焼肉店よりもさらに換気機能が高いです

【店舗概要】

店名：ラム焼肉専門店 lamb ne (らむね) 学芸大学店
所在地：〒152-0004
東京都目黒区鷹番 3-8-11 第3エスぺランス1F
営業時間：DINNER 17:00-23:00 (L.O22:30)
LUNCH 土日祝 11:30-15:30 (L.O15:00)
電話番号：03-6303-2929
WEB：https://www.opecfac.com/restaurant/g-lambne/
[ラム焼肉専門店 学芸大学 lamb ne (らむね) PR事務局]
担当：大城
問合せ先：Info@pr-office.jp / 070-4566-3270 / 03-6849-2812

Operation Factory [会社概要]

社名：株式会社オペレーションファクトリー
大阪本社：〒550-0014 大阪市西区北堀江 1-12-10 山田ビル 2F
東京本部：〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 4-8-7 アツミビル2F
代表者：代表取締役 笠島 明裕
設立：1998年7月
従業員数：正社員367名 アルバイト1,202名(2021年12月末時)
店舗数：60店舗
事業内容：レストラン事業、食物販事業、飲食店プロデュース・コンサルティング、EC