

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



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



TONGUE

厚切り
ネギ塩タン元 ¥990(tax¥1089)
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

HORMONE

ハツ ¥790(tax¥869)
程よい食感とラムの旨味が堪能できます

レバー ¥890(tax¥979)
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 ¥890(tax¥979)
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

OUTSIDE SKIRT

希少!! ハラミ ¥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。

上ハラミ ¥1,090(tax¥1,199)
腰椎側の横隔膜の部位なので、通常のハラミよりも
赤身の肉付きが良い希少部位です



上カルビSHORT RIB

SPECIAL LAMB

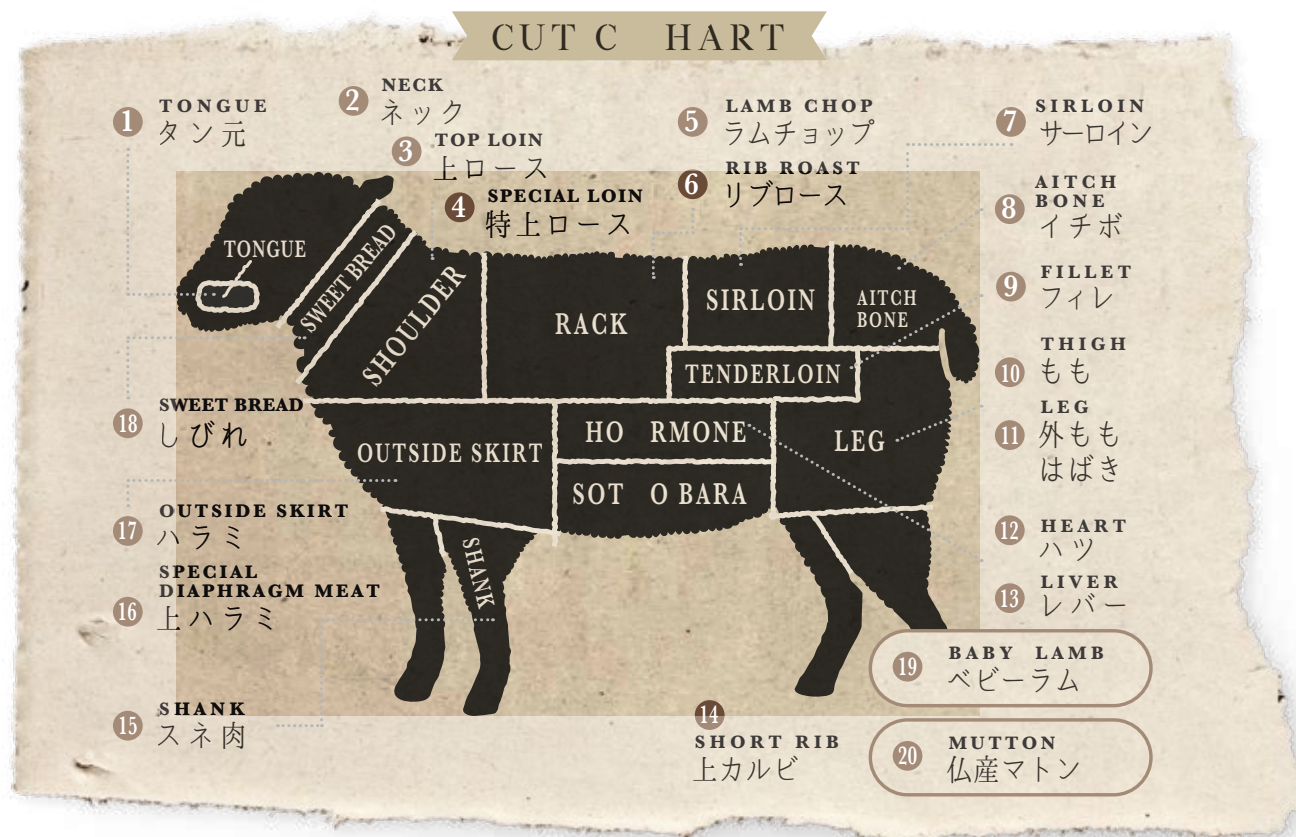
1日数量限定 DAILY LIMITED

超希少!!
ベビーラム ¥1,490(tax¥1,639)

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

LAMB YAKI NIKU MENU

20種類の部位をお楽しみいただけます



SHORT RIB & CHOP

ラムすじ カルビ ¥890(tax¥979)
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

上カルビ ¥1,390(tax¥1,529)
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 ¥1,990(tax¥2,189)
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

OPTION

ネギ塩ダレ ¥100(tax¥110)
山わさび塩 ¥100(tax¥110)
淡雪塩 ¥180(tax¥198)



YouTube

おいしい焼き方動画公開中

LOIN

サーロイン ¥1,190(tax¥1,309)
柔らかい赤身と脂の旨味が上質な味わい

仏産マトンロース ¥1,290(tax¥1,419)
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 ¥1,390(tax¥1,529)
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

グレインフェッド ¥1,490(tax¥1,639)
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

リブロース ¥1,790(tax¥1,969)
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

RED MEAT

ネック ¥990(tax¥1,089)
肩から首にかけての旨味が詰まった部位

イチボ ¥1,190(tax¥1,309)
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 ¥1,490(tax¥1,639)
【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
とした感触とひらひらとした口溶けが特徴的。



フィレ 淡雪塩添え FILLET



ベビーラム BABY LAMB



外ももはばき LEG



炙りラム肉ユッケ
LAMB "YUKKE"

超希少!!
外ももはばき ¥990(tax¥1,089)
一頭から300g程度しか取れない希少部位です

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



逸品

合法ラムハツ刺し ¥890(tax¥979)
低温調理でハツ本来の食感にこだわった一皿

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

濃厚ラムシチュー ¥890(tax¥979)
肉がトロトロになるまで煮込んだ濃厚な味のシチュー
クリーミーなマッシュポテトと一緒にどうぞ

契約農家手作りキムチ ￥490(taxv539)
職人が丁寧に手作業で漬け込んだキムチです

自家製ナムル盛り合わせ ￥490(taxv539)

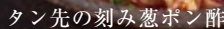
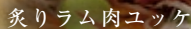
タン先の刻みネギポン酢 ￥590(tax¥649)

ラムの肉味噌クリームチーズ ¥590(tax¥649)

ラム 100% ハンバーグ 卵黄だれ ¥890_(tax¥979)
 ラム肉の旨みを凝縮した肉汁溢れるハンバーグです

ラムもも肉の炙りたたき ￥890(tax¥979)
ラム肉の旨味が詰まった赤身部分を贅沢に炙りたたきでお召し上がりください

4種のきのこ上ロースのすきしゃぶ ￥1,690(taxv1,859)
コース限定メニューでしたがお客様のご要望にお応えし、アラカルトでもご注文頂けるようになりました



スーブ

シジミと生姜のスープ ￥590(taxv649)
しじみの出汁に生姜をきかせた薬膳スープ。身体の芯から温まります

野菜

サラダ SALAD

シェフおまかせらむねサラダ

旬の産地野菜を使用したおまかせサラダ

焼き野菜 YAK

内容はスタッフまでお尋ねください

内容はスタッフまでお尋ねください



産直素揚げ野菜盛りわせ ￥790(tax¥869)
まるでバターのような濃厚な香りと旨味の羊油で揚げた素揚げ旬野菜。熱々でお召し上がりください

北海道産 熟成芋
～インカのめざめ～
¥490(taxv539)
特殊な方法で甘みを引き出したインカのめざめを
焼き野菜でお召上がりください

✧ ごはん

山形県産コシヒカリ 小 ¥290_(taxv319) 中 ¥320_(taxv352) 大 ¥350_(taxv385)

ひとくちラムバターカレー ￥490(taxv539)

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

あさり出汁の冷麺	¥490(taxv539)
----------	---------------

アサリの出汁を使用した♂にぴったりのさっぱり冷麺

デザート

自家製羊乳チーズアイス ¥490(taxv536)

らむねの自家製濃厚プリン ¥390(taxv429)
卵黄を贅沢に使用した、大人の自家製濃厚プリンです

本日のアイス ¥300(taxv330)
内容はお気軽にスタッフまでお尋ねください

RED WINE

赤ワイン



-  **メスタ オーガニック テンプラニーリョ** ミディアム BOTTLE ¥3,900(tax¥4,290)
赤い果実を連想する甘くスパイシーで洗練されたオーガニック。羊のラベルも魅力
テンプラニーリョ
-  **ルカレドンシラー** ミディアム BOTTLE ¥3,900(tax¥4,290)
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
-  **ヘブンリーマルベック** ミディアム BOTTLE ¥4,900(tax¥5,390)
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
-  **ヴィテッセ オーガニック** フルボディ BOTTLE ¥5,900(tax¥6,490)
ベリー系の豊かな香りと果実味、酸味とバランスの取れたオーガニック
ネロ・ダーヴォラ
-  **オーガニックトスカーナ ロッソ** フルボディ BOTTLE ¥6,900(tax¥7,590)
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
-  **カノンデュマレシャル** ミディアム BOTTLE ¥7,900(tax¥8,690)
赤い果実の芳醇な香りとバランスの良いタンニンはどんな料理とも合います
シラー・グルナッシュ
-  **イグレシアビエッハクリアンサ** フルボディ BOTTLE ¥7,900(tax¥8,690)
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
モナステレル・シラー・グルナッシュ
-  **ロバートモンダヴィ ラム酒樽熟成** フルボディ BOTTLE ¥8,900(tax¥9,790)
どこまでも濃密で芳醇、ラム酒樽由来の甘いスパイスの風味と滑らかなタンニンを
メルロー
-  **アバダル 3.9** フルボディ BOTTLE ¥8,900(tax¥9,790)
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
カベルネソーヴィニヨン・シラー



WHITE WINE

白ワイン



-  **メスタ オーガニック ベルデホ** 辛口 BOTTLE ¥3,900(tax¥4,290)
辛口ながらジューシーでフレッシュな口当たりのオーガニック。羊のラベルも魅力
ベルデホ
-  **バッフィーノ・ピノグリージョ** 辛口 BOTTLE ¥4,900(tax¥5,390)
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 ¥5,900(tax¥6,490)
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
-  **チウチウ オーガニック** 辛口 BOTTLE ¥6,900(tax¥7,590)
フレッシュで爽やか、香り高い味わいはお肉料理にも負けない仕上がります
トレッピアーノ

NATURAL WINE

ナチュラルワイン

- RED WINE**
-  **サンレジェ 2020** ミディアム シラー・グルナッシュ BOTTLE ¥5,900(tax¥6,490)
ぶどうの搾りかすと肥料を用いた自然農法。上品なシラーの香りで飲むほどに美味しく感じられます
- WHITE WINE**
-  **ペコリーノ・スペリオーレ** 辛口 ペコリーノ BOTTLE ¥6,900(tax¥7,590)
フルーティーな味わいと心地よい苦み。完熟感が好きな方におすすめ
- ORANGE WINE**
-  **キュエ・モスカート 20'** 辛口 モスカート BOTTLE ¥6,900(tax¥7,590)
エキゾチックなオレンジワイン。桃を中心とした華やかなニュアンス



SPARKLING WINE

スパークリングワイン

-  **カステルロック** 辛口 チェレロ、マカベオ他 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！
-  **コンテス・ド・グラモン・シャンパーニュ** 辛口 ピノワール、シャルドネ他 BOTTLE ¥10,000(tax¥11,000)
熟れた果実のアロマと、非常に丸みのあるバランスの取れたシャンパンです



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～

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～

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～

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～

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～

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～

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)

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)

スパイシーハイボール

¥690(tax¥759)

自家製ジンジャーエールを使用したハイボールです

WHISKEY

ウィスキー

ジャパニーズ 陸

¥690(tax¥759)

バーボン I.W ハーパー

¥790(tax¥869)

CHU-HI

酎ハイ

黒ウーロンハイ

¥590(tax¥649)

ジャスミンハイ

¥590(tax¥649)

COCKTAILS

カクテル

カシスと泡の葡萄酒	¥690(taxv759)
桃とマンゴー大人のファジーネーブル	¥690(taxv759)
白ワインと苺のサングリア	¥690(taxv759)



PREMIUM GIN

プレミアムジン

コリアンダーのアロマがこれまでより穏やかになり、樹脂っぽさのある松の葉が味わいに奥行きを与え、レモン、グレープフルーツのフルーティさ、ラベンダーのフローラルなアロマがほのかに広がります

ローンウルフジントニック	¥890(taxv979)
ローンウルフプレミアムモヒート	¥890(taxv979)
ローンウルフ芳香ソーダ	¥890(taxv979)

BEER

ビール



ハートランド	¥660(taxv726)
--------	---------------

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 自家製ジンジャーエールとビールのカクテル	¥620(taxv682)
夢見るひつじ劇場 カシスとスプライトのビアカクテル	¥620(taxv682)
ブリスベンの夕陽 ウイスキーとコーヒーとコーラのビアカクテル	¥620(taxv682)

SHO-CHU

焼酎

麦	はくすい 白水	¥590(taxv649)
---	---------	---------------

熊本県南阿蘇の水源白川の清らかな湧き水による澄み切ったクリアな味わいを

芋	まぼろしのつゆ 幻の露	¥590(taxv649)
---	-------------	---------------

鹿児島県指宿のさつま芋「黄金千貫」を使用した甘くまろやかな味わいを

SAKE

日本酒

かせん 嘉泉 特別本醸造「まぼろしの酒」	¥690(taxv759)
----------------------	---------------

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

零 I C H I	¥590(taxv649)
-----------	---------------

ORIGINAL NON ALCOHOL

オリジナルノンアルコールカクテル

キウイスカッシュ 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	¥590(taxv649)
アセロラジャスミン ジャスミン茶とアセロラの酸味のバランスがスッキリ	¥590(taxv649)
ピンクグレープハニーレモン 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	¥590(taxv649)
マンゴーラッシー 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	¥590(taxv649)
フルーツミックスジンジャー 数種のフルーツをミックスしたスイートな仕上がり	¥590(taxv649)
白桃といちごのノンアルサワー 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	¥590(taxv649)