

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

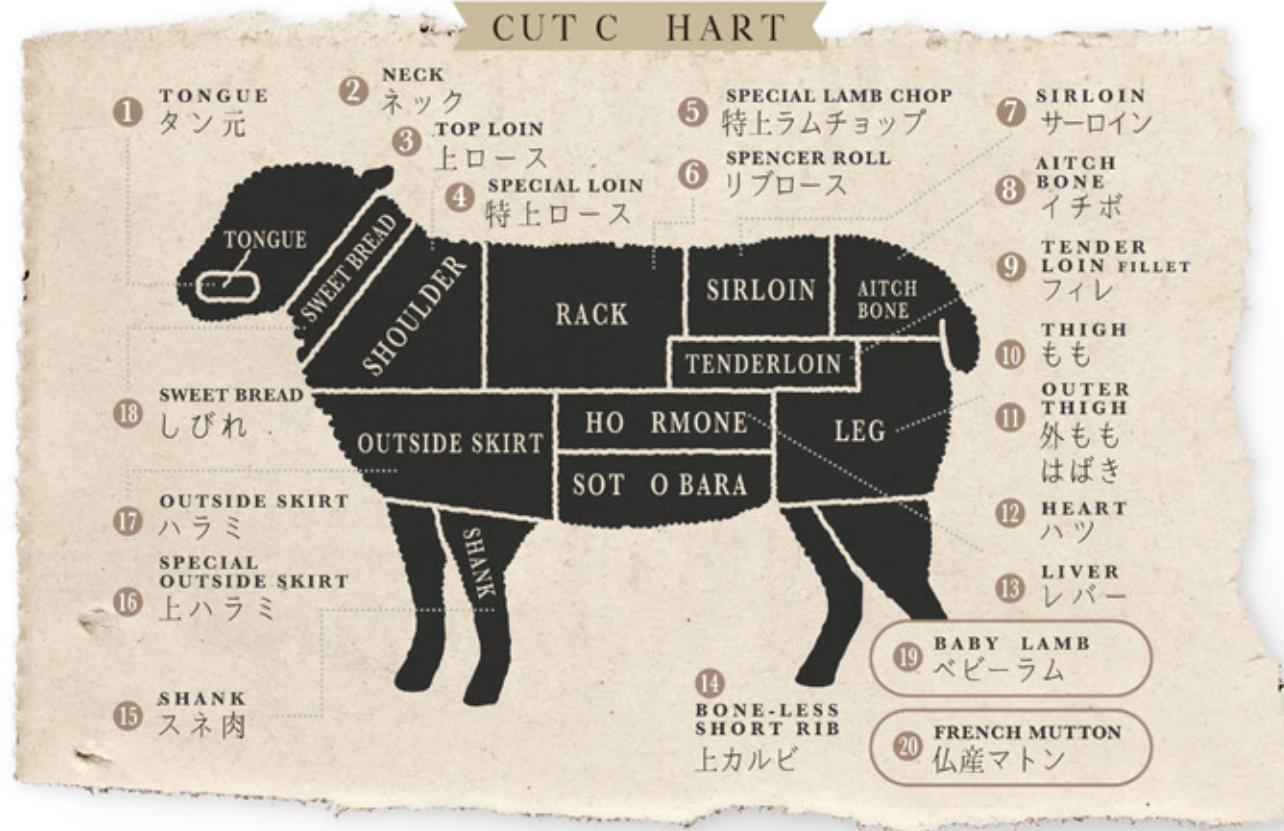
腰椎側の横隔膜の部位なので、通常のハラミよりも
赤身の肉付きが良い希少部位です



上カルビ Bone-less Short Rib

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。

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

コース 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

仏産マトンロース 塩orたれ ¥1,290(taxv1,419)

French 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

グレインフェッド特上ロース ¥1,990(taxv2,189)

Special Loin 塩orたれ

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

サン(脂身)が入り濃厚な味わいが堪能できます

リブロース 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 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
柔らかい食感とミルクィ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 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



IPPIN

逸品
ONE DISH PLATE

オススメ 合法ラムハツ刺し ¥890(taxv979)
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

契約農家手作りキムチ ¥490(taxv539)
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 ¥490(taxv539)
Mixed plate of seasoned Vegetables

タン先の刻みネギポン酢 ¥590(taxv649)
Lamb tongue chopped with green Onions and Ponzu sauce

ふわふわ白ホルモン ¥590(taxv649)
Low temperature cooking Sweetbread (Thymus gland)
ふわふわ食感のホルモン、"しびれ"を低温でじっくり火入れしました
醤油ベースの自家製ダレがやみつきに

ラム100%ハンバーグ 卵黄だれ ¥890(taxv979)
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



炙りラム肉ユッケ



タン先の刻み葱ポン酢

おかわりメニュー

人気のお返しおかわりメニューです

1. ラムの肉味噌クリームチーズ ¥290(taxv319)
Cream cheese made with Lamb meat and Miso

2. ラム肉で出汁をとった一口スープ ¥290(taxv319)
Lamb soup made with Lamb stock

1と2のセット ¥500(taxv550)
Starter with both Lamb soup and lamb cream cheese

VEGETABLES

野菜

サラダ SALAD

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(taxv759)
Chef's Recommended Lambne Salad
旬の産地野菜を使用したおまかせサラダ

焼き野菜 YAKI

オススメ 産直焼き野菜盛り合わせ ¥690(taxv759)
Mix plate of vegetables fresh from the farm
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合わせ ¥790(taxv869)
Mix plate of fried vegetables fresh from the farm
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

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

SHIME-GOHAN

メごはん
RICE DISHES

山形県産コシヒカリ 小(S) ¥290(taxv319) 中(M) ¥320(taxv352) 大(L) ¥350(taxv385)
Yamagata Prefecture Koshi hikari Rice

ひとくちラムバターカレー ¥490(taxv539)
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

ラムかすのにゅう麺 ¥490(taxv539)
Lamb "KASU" Noodles
白出汁の温かいスープにひやむぎ、ラム肉をトッピング

DESSERT

デザート

自家製羊乳チーズアイス ¥490(taxv536)
Homemade sheep's milk Cheese Ice
ペコリーノチーズのコクと香りをアイスに閉じ込めました

らむねの自家製濃厚プリン ¥390(taxv429)
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

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

NATURAL WINE

ナチュラルワイン

ナチュラルワインとは What "Natural wine"

厳格な決まりはありませんが、できるだけ自然に近い方法で、ブドウ栽培から瓶詰までの過程を経たワインです。
「無農薬、無添加」が特徴です。

Making wine the natural way. 「Pesticide-free, Additive-free.」 There is no rule.



RED NATURAL

- サンレジェ 2020** BOTTLE ¥5,900(tax¥6,490)
Saint leger 2020 **シラー・グルナッシュ** ミディアム / Medium Body
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

ORANGE NATURAL

- キュエ・モスカート 20'** BOTTLE ¥6,900(tax¥7,590)
Cue Moscato '20 **モスカート** 辛口 / Dry
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

WHITE NATURAL

- ペコリーノ・スペリオール** BOTTLE ¥6,900(tax¥7,590)
Peccolino Superior **ペコリーノ** 辛口 / Dry
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

SPARKLING WINE

スパークリングワイン



- カステルロック** BOTTLE ¥4,400(tax¥4,840)
Castell Rock **チエレロ** 辛口 / Dry
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** BOTTLE ¥10,000(tax¥11,000)
Champagne Comtesse du Gramont **ピノノワール** 辛口 / Dry
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

RED WINE

赤ワイン



- メスタ オーガニック テンプラニーリヨ** BOTTLE ¥3,900(tax¥4,290)
Mesta Tempranillo Organic **テンプラニーリヨ** ミディアム / Medium Body
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
- ルカレドンシラー** BOTTLE ¥3,900(tax¥4,290)
Le carat Shiraz **シラー** ミディアム / Medium Body
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。
- ボルサオ カンボ・カステイジョ テイント** BOTTLE ¥4,900(tax¥5,390)
Borsao Campo Castillo Tinto **ガルナツチャ** ミディアム / Medium Body
世界でも評価の高いワイナリー。豊かな果実味と繊細な酸味のバランスが絶妙です
- ヴィテッセ オーガニック** BOTTLE ¥5,900(tax¥6,490)
Vitese Organic **ネロ・ダーヴォラ** フルボディ / Full Body
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
- オーガニックトスカーナ ロッソ** BOTTLE ¥6,900(tax¥7,590)
Organic Toscano Rosso **サンジョベーゼ** フルボディ / Full Body
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。
- カノンデュマレシャル** BOTTLE ¥7,900(tax¥8,690)
Canon du maréchal **シラー・グルナッシュ** ミディアム / Medium Body
赤い果実の芳醇な香りとバランスの良いタンニンとはどんな料理とも合います
- イグレシアビエッハクリアンサ** BOTTLE ¥7,900(tax¥8,690)
Iglesia Vieja Criansa **モナストレル・シラー・グルナッシュ** フルボディ / Full Body
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。
- ロバートモンダヴィ ラム酒樽熟成** BOTTLE ¥8,900(tax¥9,790)
Robert mondavi **メルロー** フルボディ / Full Body
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
- アバダル 3.9** BOTTLE ¥8,900(tax¥9,790)
Abadal 3.9 **カベルネ、シラー** フルボディ / Full Body
濃厚且つパワフル。ラムの肴にも負けない焼肉専用おすすめワイン。



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

WHITE WINE

白ワイン



-  **メスタ オーガニック ベルデホ** BOTTLE ¥3,900(tax¥4,290)
 Mesta Organic Verdejo ベルデホ 辛口 / Dry
 辛口ながらジュ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
-  **バッフィーノ・ピノグリージョ** BOTTLE ¥4,900(tax¥5,390)
 Baffino Pinot grijo ピノグリージョ 辛口 / Dry
 シチリア。程よい酸と苦み。人を運ばないカジュアルな一本
-  **カステラーニ ヴェル メンティーノ** BOTTLE ¥5,900(tax¥6,490)
 Castellani Vermentino ヴェルメンティーノ 辛口 / Dry
 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
-  **チウチウ オーガニック** BOTTLE ¥6,900(tax¥7,590)
 Ciu Ciu Organic トレッピアーノ 辛口 / Dry
 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で

WINE COCKTAILS

ワインカクテル

- 大人の自家製サングリア 赤 ¥690(tax¥759)
 Homemade red sangria
- 大人の自家製サングリア 白 ¥690(tax¥759)
 Homemade white sangria
- 白ワインと苺のサングリア ¥690(tax¥759)
 Strawberry and White wine Sangria
- 桃の赤ワインクーラー ¥690(tax¥759)
 Peach wine cooler

ORIGINAL LEMON SOUR

オリジナルレモンサワー

スロージェ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 PREMIER Trad** ~昔ながらのレモンサワー~ ¥590(tax¥649)
 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
- #2 PREMIER Standard** ~lamb ne オリジナルの定番レモンサワー~ ¥690(tax¥759)
 Standard Lemon Sour - Japanese Shochu, grated Lemon juice, soda, tonic -
 送ったらこれ。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 PREMIER Dry** ~ドライジンとフレッシュレモンのサワー~ ¥690(tax¥759)
 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
- #4 PREMIER Salty** ~ホワイトラムと雪塩のレモンサワー~ ¥790(tax¥869)
 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 PREMIER Honey** ~白ワインと蜂蜜のレモンサワー~ ¥790(tax¥869)
 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
- #6 PREMIER Bitter** ~ピカソが愛した香草系レモンサワー~ ¥790(tax¥869)
 Bitter Lemon Sour - Japanese shochu, bitter liquor, grated lemon juice, soda, tonic -
 ピカソが愛したアプ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



HIGHBALL

ハイボール



らむねハイボール

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

¥690(taxv759)

ハイボール
Regural Highball

¥590(taxv649)

スパイシーハイボール
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

¥690(taxv759)

WHISKEY

ウイスキー

ジャパニーズ 陸 Riku

¥690(taxv759)

バーボン I.W ハーパー I.W HARPER

¥790(taxv869)

CHU-HI

酎ハイ

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

¥590(taxv649)

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

¥590(taxv649)

COCKTAILS

カクテル

カシスと泡の葡萄酒
Sparkling Wine with Cassis Liquor

¥690(taxv759)

桃とマンゴー大人のファジーネーブル
Peach and Mango Fuzzy navel

¥690(taxv759)

魔性のアブサンスプモーニ
Absinth Spumoni

¥690(taxv759)

BEER

ビール



ハートランド
Heat land Beer

¥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 Friday's sheep
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 Dreaming Sheep Theater
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 Brisbane Sunset
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

はくすい
麦 白水 Hokusui (barley shochu) ¥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

まぼろしのつゆ
芋 幻の露 Maboroshi-no-tsuyu (sweet potato shochu) ¥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」 Kasen ¥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 ICHI ¥590(taxv649)
 Zero-ichi

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 ¥590(taxv649)
 Kiwi squash
 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

アセロラジャスミン ¥590(taxv649)
 Acerola Jasmin
 ジャスミン茶とアセロラの酸味のバランスがスッキリ

ピンクグレープハニーレモン ¥590(taxv649)
 Pink grape Honey Lemon
 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

フルーツミックスジンジャー ¥590(taxv649)
 Fruits Mix Ginger
 数種のフルーツをミックスしたスイートな仕上げ

白桃といちごのノンアルコールソーワ ¥590(taxv649)
 Strawberry and Peach non-alcohol Sour
 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 ¥630(taxv693)
 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

自家製ジンジャーエール ¥630(taxv693)
 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

自家製レモンスカッシュ ¥590(taxv649)
 Homemade Lemon squash
 自家製トニックシロップ+ずりおろしレモン

SOFT DRINK

ソフトドリンク

黒ウーロン茶 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)

Sprite ¥490(taxv539)

オレンジジュース Orange Juice ¥490(taxv539)

ピーチジュース Peach juice ¥590(taxv649)

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

