

春のラム焼肉コース

3月6日(月)~4月23日(日)

今回は初夏の食材を使用したラム焼肉コースを
4月24日(月)スタート予定



COURSE MENU

ラム肉の魅力が楽しめる6種部位 満足のWご飯コース

お一人様 ¥4,200 (taxv4,620)

スープ&前菜2種

- ・ラム肉で出汁をとった一口スープ
- ・春のラム前菜2種

逸品

シェフおすすめ 本日の逸品

ラム焼肉2種【塩】

- ・厚切りタン元
- ・外ももはばき

焼き野菜

農家直送 焼き野菜3種

ラム焼肉1種【ホルモン】

本日のホルモン

サラダ

農家直送野菜のシェフおまかせサラダ

ラム焼肉3種【タレ】

- ・上ハラミ
- ・上ロース
- ・イチボ

メご飯

- ・lamb neのラムバターカレー
- ・ラムかすのにゅう麺

デザート

羊のチーズを使用した自家製アイスクリーム

※仕入れ状況により、他の同等の部位に変更する場合がございます。



COURSE MENU

90日ベビーラムが堪能できる 8種部位のラム焼肉コース

お一人様 ¥5,600 (taxv6,160)

スープ&前菜2種

- ・ラム肉で出汁をとった一口スープ
- ・春のラム前菜盛り2種

逸品

90日ベビーラムのトロタタ

ラム焼肉3種【塩】

- ・厚切りネギ塩タン元
- ・上ハラミ
- ・90日ベビーラム

焼き野菜

農家直送 焼き野菜2種

ラム焼肉1種【赤身】

外ももはばき ~淡雪塩添え~

逸品

90日ベビーラムのメンチカツサンド

サラダ

シェフおまかせサラダ

ラム焼肉2種【タレ】

- ・上ハラミ
- ・イチボ

メご飯

- ・ラムすじリゾット ~羊乳チーズかけ~
- ・ラムかすのにゅう麺

デザート

羊のチーズを使用した自家製アイスクリーム

※仕入れ状況により、他の同等の部位に変更する場合がございます。

CHEERS SANGRIA

乾杯サングリア

食前酒におすすめ!“健康志向&食欲増進”3つの効果!

1. 食欲を増進させる
2. 低アルコールで適度に胃を刺激して血流が良くなる効果が期待できます
3. 善玉コレステロールを増やす効果が期待できます

サングリア赤 ¥690(taxv759)

lamb ne ワインレモンチェッロ ¥690(taxv759)

柑橘類とジンジャーを合わせた唯一無二の香りを持つスパイスの
女王カルダモンと白ワインを合わせたオリジナル“レモンチェッロ”

LIMITED

桜フェアを記念した3月の限定フェア

3月平日
限定

厳選ナチュラルワイン

アッラコステイエラ

赤ワイン / 原産国: イタリアヴェネト州

GLASS ¥1,100(taxv1,210) ▶ 期間限定価格 ¥500 (taxv550)

3月
限定

限定メニュー

“羊のボジョレーヌーボー”とも呼ばれ

1年でもっとも美味しい仔羊を堪能してください

ニュージーランド産

スプリングラムチョップ

1本 ¥1,990(taxv2,189)

