

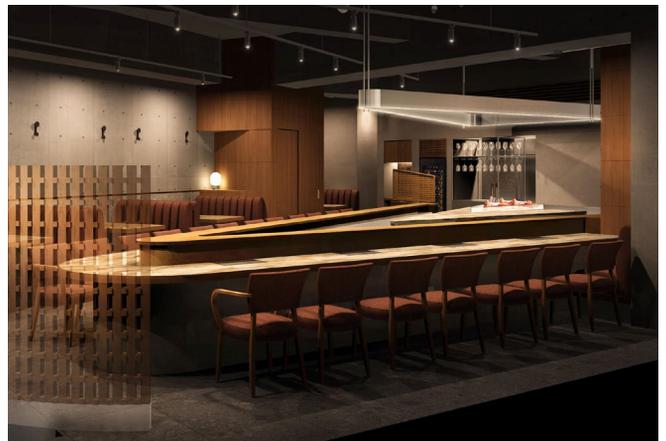


日本初 ラム焼肉専門店 関西初出店！
新宿で大好評の「らむね」がついに大阪初上陸

2023.3.25 SAT GRAND OPEN

『ラムのイメージが激変する大人の肉デート』

赤身をはじめとするヘルシーで新鮮な20種類ものラム肉を堪能する、
今までありそうでなかった大人のカウンター焼肉。
ナチュラルワインでふたりの焼肉シーンをオシャレに彩る
「ラム焼肉専門店 福島 lamb ne (らむね)」が
3月25日(土)17時～大阪JR福島駅前にNEWOPEN。



ラム焼肉専門店



新宿で大好評『ラム焼肉専門店 lamb ne』とは？

日本初の16種類以上の部位を提供する専門店として、2019年に新宿一号店がオープンしました。

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認知は広がり、今では圧倒的な支持を得ています。

今回、大阪JR福島駅前にオープンする福島店は関西初出店。

従来のジンギスカン屋や焼肉屋とは一線を画す「lamb ne (らむね)」は、全席無煙ロースター完備でにおいを気にすることなく、ラムの魅力を食べ尽くせます。

なぜ今ラムなのか？

昨今ラムのイメージが変わりつつあります。

1. 鮮度の高いラムが流通

日本で食べられているラムの90%以上はオーストラリア、ニュージーランド産です。

輸送インフラや保存技術の発達により、においやクセの少ない新鮮なラムが日本で楽しめるようになりました。

2. 健康ブームで再注目

コロナ過以降の健康ブームで、老若男女問わず健康に対する意識が高まっています。

栄養素が高くカロリーの低いラムは、アスリートやダイエッターからも注目され「第4のお肉」と呼ばれています。

3. 外国人も気兼ねなく楽しめる

ラムは牛肉や豚肉と違い宗教上の禁忌がなく、外国人にとって最も気兼ねなく食べる事のできるお肉です。

回復の兆しを見せるインバウンド（訪日外国人）は、2025年開催の大阪万博に向けさらに増加すると見込まれています。





大人のための“カウンターラム焼肉”

木の温もりと大理石の高級感が交差する
まるで北欧レストランのようにモダンでオシャレな空間。
無煙ロースター完備で煙を気にすることなく、
目の前でお肉が焼きあがるライブ感に心躍る。



お肉が焼きあがるまでのストーリーを楽しむ

熟練の肉職人が魂を込めてカットや調理を行い、
焼き師がラムの魅力語りながら目の前で丁寧に焼くお肉。
おすすめの泡やナチュラルワイン、カクテルとのマリアージュで、
いつもの美味しさの何倍にも膨れ上がる「生ラム体験」をお楽しみください。



煙を気にせずふたりの時間を堪能する

全席 無煙ロースター完備のため、
焼肉デートの天敵であるお肉の煙のにおいを感じさせません。
牛肉と比べて煙の少ないラム肉ですが、
lamb neでは新鮮で上質なラム肉だけを使用しているため、
通常のラム肉より煙もにおいも控えめです。

衝撃的“生ラム”体験

ラムのイメージが激変する、肉好きな大人を魅了するラム焼肉。

ここにしかない希少部位から、ヘルシーな赤身をはじめとする王道部位まで、常時20部位のラムの魅力を食べ比べる。



現地でつけた20部位 新鮮な高品質ラム

私たちはラム肉の魅力に注目し、世界一の輸出量を誇るオーストラリアの食肉卸企業「トップカット社」と提携。生後一年未満の20部位もの圧倒的種類の個性豊かなラム肉の提供を可能にしました。

それぞれ楽しみ方も旨味も違うラム肉の新たなる発見により、本当においしいラムの魅力を体験していただきます。



lamb neでしか味わえない幻の希少部位

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食べ尽くせます。



ラム焼肉専門店が実現する 肉好きを魅了するラムへのこだわり



新鮮で質の高い、生後一年未満のラム肉のみを使用

現地まで赴き、世界一の輸出量を誇る食肉卸企業「トップカット社」とパートナー契約を結び、世界で最も安全で高品質なオーストラリア産のラム肉の提供を実現しました。



栄養豊富で低カロリー、圧倒的な健康志向

ラム肉はお肉の中でも栄養価が高く、元気なカラダを維持するタンパク質、ビタミン、亜鉛、鉄分が豊富であり、また脂肪燃焼効果も高く鶏肉よりも低カロリーな今注目のお肉です。



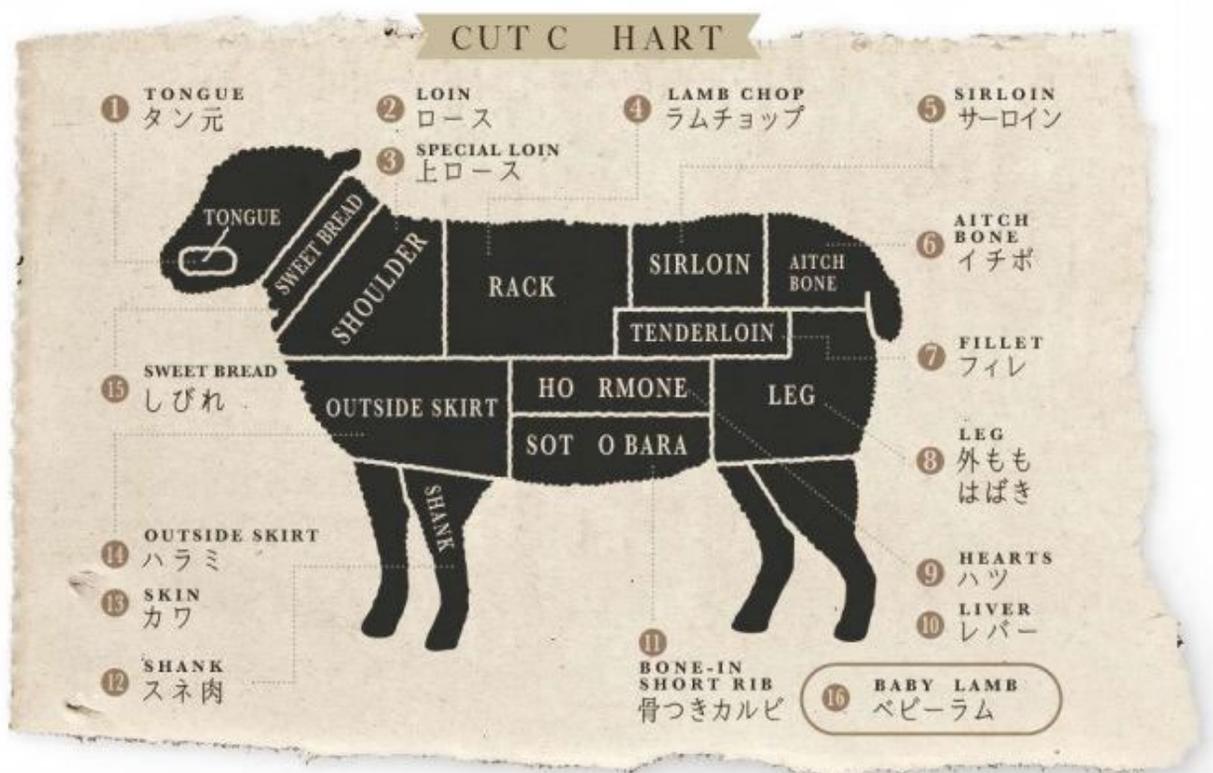
ラムの魅力語り、最も美味しい焼き加減で

新鮮なラム肉を一番美味しい状態で召し上がっていただくため、焼き師がお手伝いをさせていただきます。部位ごとにコクや旨みが引き立つ最高の焼き加減でお楽しみいただけます。

20種類もの部位をいつでもお楽しみいただけます

無煙焼肉スタイルで20種類の本格部位が選べます。

オーストラリアから海を越えて産地直送したラム肉は、ハラル認証を取得し安全で美味しく今まで味わったことのない感動を与えてくれます。





タン TONGUE

厚切りネギ塩タン ¥990[¥1,089]

ホルモン HORMONE

ハツ ¥790[¥869]

レバー ¥890[¥979]

しびれ ¥890[¥979]

内臓赤身 OUTSIDE SKIRT

希少!!ハラミ ¥890[¥979]

上ハラミ ¥1,090[¥1,199]

カルビ&チョップ SHORT RIB & CHOP

ラムすじカルビ ¥890[¥979]

上カルビ ¥1,390[¥1,529]

特上ラムチョップ ¥1,990[¥2,189]

ロース LOIN

サーロイン ¥1,190[¥1,309]

仏産マトンロース ¥1,290[¥1,419]

上ロース ¥1,390[¥1,529]

グレイフェッド特上ロース ¥1,490[¥1,639]

リブロース ¥1,790[¥1,969]

赤身 RED MEAT

ネック ¥990[¥1,089]

イチボ ¥1,190[¥1,309]

フィレ 淡雪塩添え ¥1,490[¥1,639]

スペシャル ラム SPECIAL LAMB

超希少! ベビーラム ¥1,490[¥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ィな旨味と香りが口の中に充満し、やみつきになる衝撃的な印象を残します。

超希少! 外ももはばき ¥990[¥1,089]

一頭から300g程度しか取れない希少部位。外モモは一番筋肉が多く、赤身とサシのバランスが絶妙でワイルドな味わいです。

炙りラム肉ユッケ-卵黄添え- ¥1,290[¥1,419]

驚くほど柔らかなラム肉を是非この機会にどうぞ。



焼肉のわき役「野菜」にもこだわる
地元関西の産地から届く“神鍋高原野菜”



ラム肉 × 産地直送野菜

ヘルシーなラム肉のお供だからこそ、
新鮮でカラダにやさしいお野菜にこだわりました



神鍋高原野菜

広大な大地と豊かな自然に囲まれた、たじま北部に位置する日高町「神鍋高原」の農家さんより届く“神鍋高原野菜”。

高原の火山灰土と、冷涼で昼夜の温度差が大きい気候を生かして栽培され、みずみずしくて甘味が強くシャキシャキとした食感が特徴の安心・安全のお野菜です。

NATURAL WINE

ナチュラルワイン

葡萄本来の味わいが楽しめる
生産者の想いが詰まった
カラダにやさしい自然派ワイン

ヘルシーで新鮮なラムとのマリアージュは、
自然にこだわる“全20種のナチュラルワイン”で。



スーっとやさしく体に染みこむ、
素材を活かしたオーガニックな
ワインたち

< ナチュラル赤ワイン 全13種 >

アッラコステイエッラ・ロッシモ

グラス ¥750[¥825]

クリアリーオーガニック・テンプラニーニョ

グラス ¥850[¥935]

< ナチュラル白ワイン 全5種 >

アッラコステイエッラ ビアンキッシモ

グラス ¥750[¥825]

< ナチュラルオレンジワイン 全2種 >

ボルゴ・サヴァイアン アランサット

グラス ¥950[¥1,045]

21時以降はワインバーとしてもご利用いただけます

ワインとのペアリングを楽しむ、多彩なラムビストロ料理をご用意しています

ラムの肉味噌クリームチーズ

¥590[¥649]

ラムもも肉の炙りたたき

¥890[¥979]

濃厚ラムシチュー

¥890[¥979]

ラム100% ハンバーグ

¥890[¥979]

など

「“泡”で乾杯」は大人デートには欠かせない、
泡とラムのペアリングで華やかさに包まれる。



濃厚なラムの旨みとコクに合わせる、
爽やかなスパークリング&シャンパーニュ

<スパークリングワイン>

カステルロック・カヴァ [スペイン/辛口]

グラス ¥750[¥825] ボトル ¥4,500[¥4,950]

<シャンパーニュ>

ヴァーヴ・ド・ノーザック・ブリュット [フランス/辛口]

ボトル ¥12,000[¥13,200]

ドラピエ カルト・ドール・ブリュット [フランス/辛口]

ボトル ¥15,000[¥16,500]

ワインの果実味に芳醇な甘さが混ざり合う、
ほろ酔い気分の“オリジナル・ワインカクテル”。



フルーティーな果実の味わいと
鮮やかなビジュアルに魅了されるワインカクテル

カシスと泡の葡萄酒 ¥690[¥759]

アールグレイのワインクーラー ¥690[¥759]

白桃のワイボール ¥690[¥759]

白ワインと苺のサングリア ¥690[¥759]

※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。

ラム焼肉専門店
 lamb ne
福島

店名 ラム焼肉専門店 福島 lamb ne (らむね)
所在地 〒553-0003 大阪市福島区福島5-5-6 福島テラス1F
営業時間 ディナー 17:00~23:00
ランチ 11:00~15:00 [土日祝のみ]
MAIL f_lambne@opefac.com
ホームページ https://www.opefac.com/restaurant/f_lambne/
公式LINE <https://lin.ee/LvodOp1>
Instagram https://www.instagram.com/f_lambne/