

20種類の至高のラム肉を五感で堪能する 「大人のカウンターラム焼肉専門店」

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

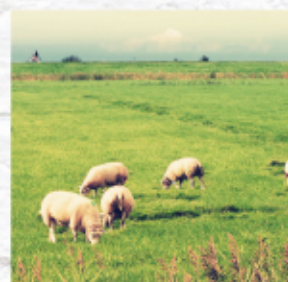
安心で高品質

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



タン TONGUE

厚切り
ネギ塩タン元 ネギ塩だれ&レモン ¥990 (¥1,089)
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



ホルモン HORMONE

ハツ 塩だれor味噌だれ ¥790 (¥869)
程よい食感とラムの旨味が堪能できます。

レバー 塩だれor味噌だれ ¥890 (¥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 塩だれor味噌だれ ¥890 (¥979)
仔羊の時にしか取れない希少部位で
プリプリ食感がグセになります。

内臓赤身 OUTSIDE SKIRT

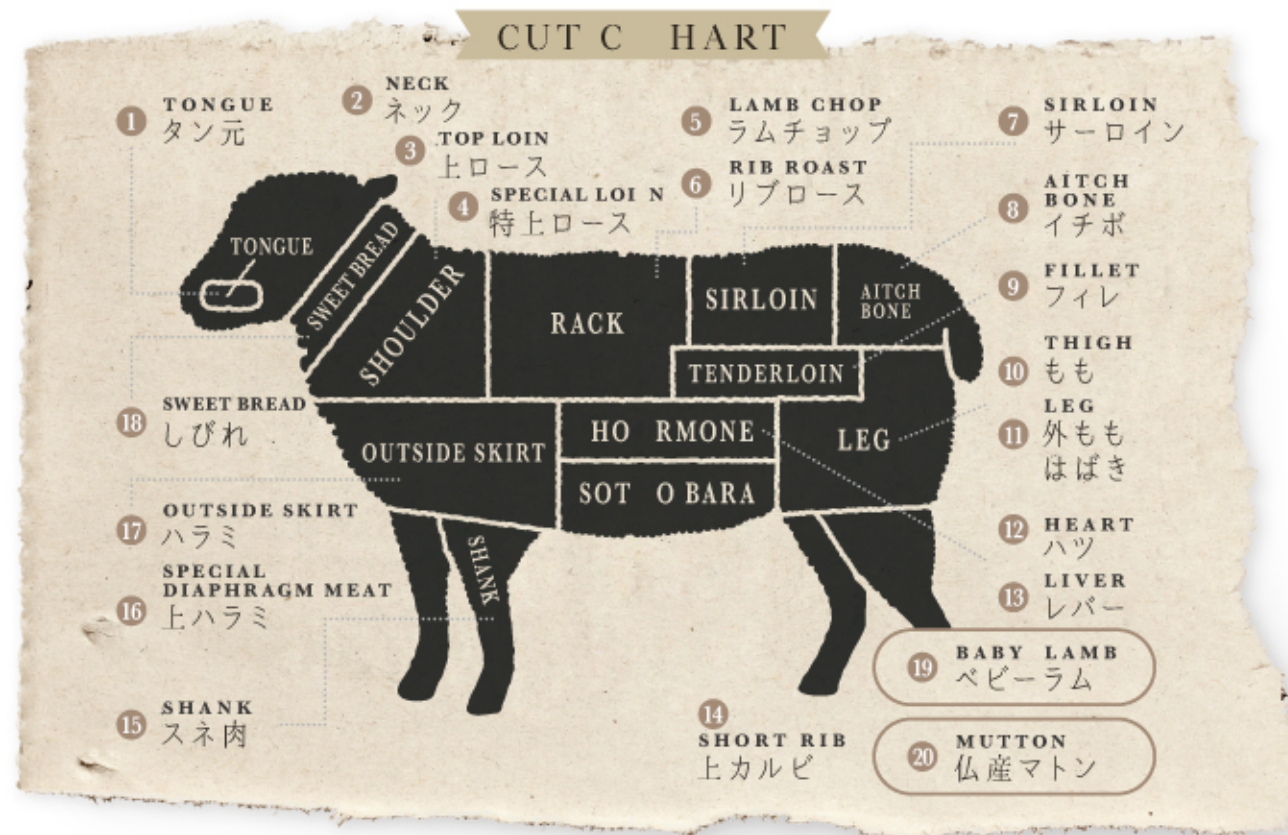
希少!! ハラミ 塩orたれ ¥890 (¥979)
牛のハラミとは一味違ったラムハラミ
しっかりとした歯ごたえが特徴です。
※仕入れ状況はスタッフまでお尋ねください。

上ハラミ 塩orたれ ¥1,090 (¥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。



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 (¥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 塩orたれ ¥1,390 (¥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 塩 ¥1,990 (¥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。

薬味オプション OPTION

ネギ塩だれ	¥100 (¥110)
山わさび塩	¥100 (¥110)
淡雪塩	¥180 (¥198)



YouTube

おいしい焼き方動画公開中

ロース LOIN

サーロイン 塩orたれ ¥1,190 (¥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 塩orたれ ¥1,290 (¥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 塩orたれ ¥1,390 (¥1,529)
赤身と脂身のバランスがほどよく、
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 塩orたれ ¥1,490 (¥1,639)
通常放牧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 塩orたれ ¥1,790 (¥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

赤身 RED MEAT

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

イチボ 塩orたれ ¥1,190 (¥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~ 淡雪塩 ¥1,490 (¥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

「瞬間高温高圧脱色法」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。



SPECIAL LAMB

1日数量限定 DAILY LIMITED

超希少!!
ベビーラム 塩 ¥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ーな旨味が味わえます。

超希少!!
外ももはばき 塩 ¥990 (¥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 (¥1,419)
驚くほど柔らかで新鮮なラム肉を是非この機会に



IPPIN

逸品

炙りラム肉ユッケ〜卵黄添え〜
Broiled fillet of Lamb topped with Egg yolk
驚くほど柔らかで新鮮なラム肉を是非この機会に

¥1,290 (¥1,419)

数量
限定

希少部位ベビーラムのユッケ
Boiled Rare baby lamb topped

¥1,290 (¥1,419)

オス
スメ

合法ラムハツ刺し
Lamb Heart Sashim

低温調理でハツ本来の食感にこだわった一品

¥890 (¥979)

タン先の刻みネギポン酢
Lamb tongue chopped with Green Onion and Ponzu Sauce

¥590 (¥649)

ラムもも肉の炙りたたき
Lamb thigh meat

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。

¥790 (¥869)

ラム 100% ハンバーグ 卵黄だれ
Lamb hamburger steak

ラム肉の旨みを凝縮した肉汁溢れるハンバーグです。

¥890 (¥979)



炙りラム肉ユッケ



タン先の刻みネギポン酢

おかわりメニュー

人気のお通しおかわりメニュー

ラム肉で出汁をとった一口スープ
Lamb soup made with lamb stock

¥290 (¥319)

VEGETABLES

美味しいお野菜



産地直送

シェフおすすめ らむねサラダ ¥740 (¥814)
Chef's Recommended Lamb ne Salad
旬の産地野菜を使用したおまかせサラダ

オス
スメ

産地直送

焼き野菜 4 種盛り合わせ ¥690 (¥759)
Mix plate of grilled vegetables from the farm
内容はスタッフまでお尋ねください。

RICE

メの一品

白ごはん
Rice

¥320 (¥352)

ラムバターカレー
Lamb Butter 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

¥490 (¥539)

大分県産“龍のたまご”上ロース卵黄ご飯

“Dragon egg” from Oita, Egg Yolk Rice with Lamb Loin
濃厚な味わいの卵とお肉の旨みを一緒に味わうラム肉小井

¥690 (¥759)

DESSERT

食後のデザート

羊乳チーズアイスとレモンシャーベット
Sheep milk cheese ice cream and lemon sherbet

¥490 (¥539)

lamb ne 特製 羊シュークリーム
Lamb ne original sheep cream puff

¥650 (¥715)

What's NATURAL WINE

ナチュラルワインとは
ブドウ本来の味わいが楽しめる
カラダにやさしい自然派ワイン



01.
ブドウ本来の
ピュアな味わい

農薬や化学肥料を使わずに育ったブドウを
使用しているため、安心して飲むことができ
飲みやすい仕上がりになっています。



02.
特徴的な
香りや風味

とことん自然にこだわったワインのため
通常よりも香りや味わいが複雑に
絡み合っていたり、ひとつの特徴が
際立って感じられるものなど様々です。

03.
カラダに
やさしいワイン

無ろ過、または軽いフィルターでろ過し
瓶詰めされることが多いため、瓶の底に
沈殿物が見えることがあります。
これはワインの旨み成分が沈殿したもので
安心して健康的にお飲みいただけます。

NATURAL WINE [GLASS]

ナチュラルワイン [グラス]

RED NATURAL

 アッラ コステイエッラ ロッシッシモ MEDIUM ¥750 (¥825)

酸とタンニンは控えめ、果実のジューシーな味わい。濁りきりなしなので旨味もしっかり感じられます。

■メルロー、カルメネーレ他

 クリアリー オーガニック テンブラニーリョ MEDIUM ¥850 (¥935)

有機農法で造られたテンブラニーリョを使用。完熟したブルーベリーなどのフルーティーな香り。

■テンブラニーリョ100%

 ガンマ オーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン レゼルバ FULL ¥1,000 (¥1,100)

フレッシュな赤系果実のフレーバーに加え、ハーブやバニラの香り。飲み応えのある赤ワインです。

■カベルネ・ソーヴィニヨン100%



ORANGE NATURAL

 ボルゴ・サヴァイアン アランサット DRY ¥950 (¥1,045)

コンポートした黄桃・オレンジピール・カルダモンなど、複雑で濃縮感のある香り。フルーティー&スパイシーな余韻が特徴的。

■ピノ・グリージョ、ソーヴィニヨン・ブラン

WHITE NATURAL

 アッラ コステイエッラ ビアンキッシモ DRY ¥750 (¥825)

地元民に愛されるビオディナミ生産者のワイン。フルーティーで爽やかな果実味。

■モスカート、タイピアンコ他

 カーサ ヴィニコラ
サルトーリ ソアーヴェ オーガニック DRY ¥850 (¥935)

化学肥料を一切使用せずに育てたブドウから造られたソアーヴェ。凝縮度が高く、フルーティーでフレッシュ。

■ガルガーネガ、トレッピアーノ

SPARKLING WINE [GLASS]

スパークリングワイン [グラス]

 カステルロック カヴァ プリュット DRY ¥750 (¥825)

レモンやライムを思わせる、爽やかな酸が美味しいスパークリング。乾杯にぴったりです。

■チャレロ、マカベオ他

RED WINE [BOTTLE]

赤ワイン [ボトル]



- A. キュリオス オーガニック ロゼ 2018** LIGHT ¥4,000 (¥4,400)
 フルーツ由来の瑞々しい酸味があり、お肉の脂を切ってくれるため、ラム肉との相性は抜群。
 🍷 メルロー、ピノワール
- B. クリアリー オーガニック テンブラニーリヨ** MEDIUM ¥4,500 (¥4,950)
 有機農法で造られたテンブラニーリヨを使用。完熟したブルーベリーなどのフルーティーな香り。
 🍷 テンブラニーリヨ100%
- C. ガンマ オーガニック シラー レゼルバ** FULL ¥5,000 (¥5,500)
 シラーらしいタンニンがあり、はっきりとした骨格が魅力。チェリーや完熟プラム、コーヒーの香りが豊かに漂います。
 🍷 シラー100%
- D. ロッカ デッレ マチエ ストラッカーリ キャンティ** MEDIUM ¥5,500 (¥6,050)
 特長はチェリーのようなフレッシュさ。後から少しだけ酸味とタンニンも感じられ、スルスル飲めるワイン。
 🍷 サンジョヴェーゼ、カナイオーロ
- E. ガンマ オーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン レゼルバ** FULL ¥6,000 (¥6,600)
 フレッシュな赤系果実のフレーバーに加え、ハーブやバニラの香り。飲み応えのある赤ワインです。
 🍷 カベルネ・ソーヴィニヨン100%
- F. オノロ ペラ オーガニック** FULL ¥7,000 (¥7,700)
 濃縮された果実の旨味、シナモンやコショウなどのスパイス香、バランスの取れた味わい。
 🍷 モナステレル100%
- G. ドメス・ド・マラヴィエイユ ルル・サン・サチュルナン** FULL ¥7,500 (¥8,250)
 ブラックベリーの香りの中にハーブのようなすっきりとした香り。はじめに程よいボディを感じますが、後味はまろやかで上品。
 🍷 カリニャン、シラー他
- H. ラ ガントランディ サン レジェ** FULL ¥8,000 (¥8,800)
 程よいタンニン、果実の旨み・ボリューム感もしっかり。飲むほどに美味しく感じられます。
 🍷 グルナッシュ、シラー
- I. ドメス・ダンデゾン コート・デュ・ローズ ルージュ ヴィエイユ ヴィーニュ** FULL ¥8,500 (¥9,350)
 プラムやブラックベリーの豊潤な香りのなかにスミレの香り。後味は少しスパイシー。全体のバランスが良く飲みやすい一本。
 🍷 シラー100%
- J. カステルモール サンサ! コルビエール2021** FULL ¥9,000 (¥9,900)
 亜硫酸塩フリー。果実味のなかにキノコのような土のニュアンス。じわっとした旨味が口の中に広がります。
 🍷 シラー、カリニャン他
- K. ボーグル ヴィンヤーズ カベルネ・ソーヴィニヨン** FULL ¥9,500 (¥10,450)
 チェリーやカシスの香りに包まれるかのようなリッチさ、ブラックオリーブのようなコク。ゆっくり楽しみたいフルボディのワイン。
 🍷 カベルネ・ソーヴィニヨン100%
- L. カンティエナ・カルペンティエル カベルネ・ソーヴィニヨン** FULL ¥10,000 (¥11,000)
 熟したジャムの香りの中に、ミントやクミンなどのハーブ香。冷感感あるエレガントなカベルネ。
 🍷 カベルネ・ソーヴィニヨン100%

ORANGE WINE [BOTTLE]

オレンジワイン [ボトル]

- ボルゴ・サヴァイアン アランサット** DRY ¥6,000 (¥6,600)
 コンポートした黄桃・オレンジピール・カルダモンなど、複雑で濃縮感のある香り。フルーティー&スパイシーな余韻が特徴的。
 🍷 ビノ・グリージョ、ソーヴィニヨン・ブラン
- エル・トロヤーノ オレンジ** DRY ¥7,500 (¥8,250)
 みかんの花・柑橘類、ほのかにバニラの香り。ドライな辛口ながら、ハチミツを思わせるまろやかな風味。
 🍷 ヴェルデホ100%

WHITE WINE [BOTTLE]

白ワイン [ボトル]

- カーサ ヴィニコラ サルトーリ ソアーヴェ オーガニック** DRY ¥4,500 (¥4,950)
 化学肥料を一切使用せずに育てたブドウから造られたソアーヴェ。凝縮度が高く、フルーティーでフレッシュ。
 🍷 ガルガーネガ、トレッビアーノ
- エル・コンベルティード ソーヴィニヨン・ブラン** DRY ¥5,500 (¥6,050)
 有機栽培で丁寧に造られた、ソーヴィニヨン・ブラン100%の白ワイン。いきいきとした酸と口当たりの良い爽やかな味わい。
 🍷 ソーヴィニヨン・ブラン100%
- カステラーニ オーガニック ヴェルメンティーノ2018** DRY ¥6,500 (¥7,150)
 柚子やグレープフルーツなどの柑橘類の酸味と甘み、ほろ苦さが一緒に楽しめるワイン。
 🍷 ヴェルメンティーノ100%
- オールド・コーチ・ロード シャルドネ** DRY ¥7,500 (¥8,250)
 メロンのような瑞々しく甘い香り、後からスパイシーなオークの香りがほのかに広がります。豊潤でボリューム感のあるワイン。
 🍷 シャルドネ100%

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE [BOTTLE]

スパークリングワイン & シャンパン [ボトル]

- カステルロック カヴァ ブリュット** DRY ¥4,500 (¥4,950)
 レモンやライムを思わせる、爽やかな酸が美味しいスパークリング。乾杯にぴったりです。
 🍷 チャレロ、マカベオ他
- ヴーヴ・ド・ノーザック・ブリュット** DRY ¥12,000 (¥13,200)
 家族経営の小さなワイナリーが手掛ける高品質シャンパーニュ。なめらかでフレッシュ、熟したブドウの甘い香り。
 🍷 ビノ・ムニエ、ピノ・ノワール
- シャンパーニュ ドラピエ カルト・ドール・ブリュット** DRY ¥15,000 (¥16,500)
 自然派生産者が飲む定番シャンパーニュ。リッチで重厚感ある味わい。室温でワインの温度が上がるとより香りに厚みがあります。
 🍷 ビノ・ノワール、シャルドネ他

ORIGINAL WINE COCKTAIL

オリジナルワインカクテル

Cassis 〜カシスと泡の葡萄酒〜 ￥690 (¥759)

Earl Grey 〜アール 그레이のワインクーラー〜 ￥690 (¥759)

White Wine 〜白ワインと苺のサングリア〜 ￥690 (¥759)

ナチュールワインで作るラム肉専用ワインサワー

Red 〜レッドワインサワー〜 ￥650 (¥715)

White 〜ホワイトワインサワー〜 ￥650 (¥715)

ORIGINAL LEMON SOUR

オリジナルレモンサワー

lamb ne自家製レモンサワー ￥590 (¥649)
Lamb ne Homemade Lemon Sour

ソルティーレモンサワー ￥620 (¥682)
Salt and Lemon Sour

粗挽きペッパーレモンサワー ￥620 (¥682)
Black Pepper and Lemon Sour

ハイレモンサワー ￥620 (¥682)
Whisky and Lemon Sour

HIGHBALL

ハイボール



らむねハイボール

￥690 (¥759)

Lamb ne Highball

ラム酒をベースにしたlamb neのオリジナルハイボール

ハイボール ￥590 (¥649)
Regular Highball

スパイシーハイボール ￥690 (¥759)
Spicy Highball
ドライジンジャーエールを使用したハイボールです。

ORIGINAL COCKTAIL

オリジナルカクテル

レモングラス 薫るジントニック Lemongrass scented gin and tonic	¥690 (¥759)
漬け込みジンジャーのモスコミュール Ginger moscow mule	¥690 (¥759)
桃とマンゴーのファジーネーブル Peach and Mango Fuzzy Navel	¥690 (¥759)
赤葡萄のカシスグレープ Cassis Red Grape	¥690 (¥759)
白葡萄のライチグレープ Lychee White Grape	¥690 (¥759)

BEER

ビール

アサヒ スーパードライ生 Asahi Super Dry Zero	¥660 (¥726)
--------------------------------------	-------------

ORIGINAL BEER COCKTAIL

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 ドライジンジャーエールとビールのカクテル	¥620 (¥682)
夢見るひつじ劇場 Dreaming Sheep Theater カシスとビールのビアカクテル	¥620 (¥682)
ピア・リモーネ Beer Limone フレッシュレモンとビールのビアカクテル	¥620 (¥682)

NON ALCOHOL BEER

ノンアルコールビール

アサヒ ドライ ZERO Asahi Dry Zero	¥590 (¥649)
--------------------------------	-------------

SHO-CHU

焼酎

麦 一番札 Ichibanfuda ほんのりフルーティな香りとすっきりとした遠き遠る味わい	¥590 (¥649)
芋 金黒 Kinkuro 芋本来の香りと深いコクと深え渡る切れ味	¥590 (¥649)

WHISKEY

ウイスキー

テネシー ジャックダニエル Jack Daniel	¥690 (¥759)
リク ジャパニーズ 陸 Riku	¥690 (¥759)
スコッチ ボウモア Bowmore	¥890 (¥979)

SOFT DRINK

ソフトドリンク

ウーロン茶 Oolong Tea	¥490 (¥539)
コカ・コーラ Coca Cola	¥490 (¥539)
辛口ジンジャーエール Dry Ginger Ale	¥490 (¥539)
マンゴージュース Mango Juice	¥590 (¥649)
ピーチジュース Peach Juice	¥590 (¥649)
ワイン製法で造った赤葡萄ジュース Red Grape Juice made by the winemaking method	¥590 (¥649)
ワイン製法で造った白葡萄ジュース White Grape Juice made by the winemaking method	¥590 (¥649)

ラム焼肉専門店

lamb
ne



福島