



桜を眺めながらこの春、最高のラム体験を!!
3月6日より、学芸大学 lamb ne(らむね)で
桜をモチーフにしたラム肉フェアが開催

2023.3.6^{SUN}

SAKURA FAIR START



ラム焼肉専門店「学芸大学 lamb ne」

2023年3月6日（日）より、桜をモチーフにしたラム肉フェアを開催いたします。

学芸大学駅徒歩1分。食に敏感な大人が集うグルメな街。

今宵ふたりを待ち受けるのは、学芸大学イチ煌びやかな焼肉カウンターで楽しむ

春限定の特別メニューを提供いたします。

桜を眺めながらこの春、最高のラム体験を!!



90日ベビーラムと旬な スプリングラムチョップを存分に味わう

期間中（3月6日（月）～4月23日（日））は店内に桜が装飾され
お花見を楽しみながらラム肉が堪能できます

フェア内容

01

日本初上陸のスペイン産仔羊肉
90日ベビーラムを使ったアラカルトとコースが楽しめる

02

ニュージーランド産スプリングラムチョップ
羊のボジョレヌーボ「スプリングラムチョップ」が楽しめる

03

春のイメージを装飾した期間限定のアニバーサリーデザートプレート

04

ラム肉にあうナチュラルワインを楽しむ



超希少!!
スペイン産90日ベビーラムを
存分に楽しむ

2020年1月輸入解禁となった「スペイン産羊肉」は
以前よりヨーロッパの美食文化を支えており
その羊肉は生後1年未満の「ラム」よりも極端に若い
90日ベビーラムのがおすすめ
ほのかに香るミルクの香りと
きめ細やかで柔らかい肉質が楽しめます

単品 90日ベビーラム 塩 / タレ ¥1,980 (¥2,178)

期間限定コース



90日ベビーラムが堪能できる 8種部位のラム肉焼肉コース

お一人様 ¥5,600(¥6,160)

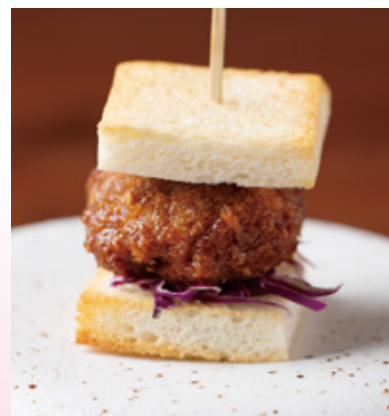
- スープ • ラム肉で出汁を取った一口スープ
- 前菜盛り 2 種 • 春のラム前菜盛り2種
- 逸品 • 90 日ベビーラムのトロタク
- 塩焼肉 3 種 • 厚切りネギ塩タン元 • 上ハラミ • 90 日ベビーラム
- 焼き野菜 • 農家直送焼き野菜2種
- 焼肉 1 種 • 外ももはばき～桜淡雪塩添え～
- 料理 • 90日ベビーラムのメンチカツサンド
- タレ焼肉 2 種 • 上ロース • イチボ
(♫ご飯でラムすきを選ばれた場合は上カルビとイチボ)
- ♫ご飯 • 90日ベビーラムすじリゾット～羊乳チーズかけ～



¥400
(¥440)

名物!! 上ロースの絶品ラムすき & 出汁炊きご飯
に、変更できます

- ♫ご飯 • らむかすにゅう麺
- デザート • 羊のチーズを使用した自家製アイスクリーム



※仕入れ状況などの影響で内容を同等の品に変更する場合がございます。予めご了承ください

旬のラム肉を食べながら春を感じる ニュージーランド産“スプリングラム”

ニュージーランド産【スプリングラム】を販売します。
羊シーズンの到来とともに、“羊のボジョレーヌーボー”とも呼ばれ
1年で最も美味しい仔羊を堪能することができるのがこの季節です。
人生最高のラムチョップをぜひこの機会にお楽しみください。



単品

ニュージーランド産
スプリングラムチョップ 1本¥1,990(¥2,189)

ANNIVERSARY SWEETS

春をイメージした
“可憐なお花で彩る”
アニバーサリースイーツで
大切な人と特別な記念日を祝おう



記念日デザートプレート ¥1,500(¥1,650)

個性豊かなナチュラルワインや
厳選ワインが大人の洒落たちょい飲みを叶える
ラム焼肉とのマリアージュが新しい
ラム焼肉&ワインバー



平日限定

3月6日(月)~3月31日(金)

桜フェア開催を記念して
3月限定で人気のナチュラルワインを
1杯 ¥500(¥550)で販売します



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

期間限定価格

グラス

¥1,100(¥1,210) ▶ ¥500(¥550)



グラスワイン赤・白

¥690(¥759) ~

グラススパークリングワイン

¥800(¥880) ~

ボトルワイン

¥3,900(¥4,290) ~

—— 期間中は本数限定品など豊富な品揃え ——

ラム焼肉専門店 ^{らむね}lamb ne [学芸大学] [店舗概要]

店 名 : ラム焼肉専門店 学芸大学 lamb ne (らむね)
所 在 地 : 〒152-0004
東京都目黒区鷹番 3-8-11 第3 エスペランス 1F
営業時間 : DINNER 17:00~23:00 (L.O22:30)
LUNCH 【土 日 祝】 11:30~15:30 (L.O15:00)
電話番号 : 03-6303-2929
W E B : <https://www.opefac.com/restaurant/g-lambne/>

[ラム焼肉専門店 学芸大学]

担 当 : 鈴木裕介

問合せ先 : yusuke@opefac.com / 03-6303-2929

ラム焼肉専門店 ^{らむね}lamb ne [新宿] [店舗概要]

店 名 : ラム焼肉専門店 新宿 lamb ne (らむね)
所 在 地 : 〒160-0022
東京都新宿区新宿3丁目28-15 RN新宿ビル 4F
営業時間 : DINNER 17:00~23:00 (L.O22:30)
LUNCH 11:30~15:30 (L.O15:00)
電話番号 : 03-6273-1033
W E B : <https://www.opefac.com/restaurant/lambne/>