

ワインに合わせるビストロメニュー

Bistro Menu for Wine

PROSCIUTTO 生ハム

ラムショルダー生ハム	¥890 [¥979]
パルマ産 36ヶ月熟成生ハム	¥990 [¥1,089]
生ハムと果実のカプレーゼ	¥1,290 [¥1,419]
生ハム盛り合わせ [ラムショルダー/パルマ産]	¥1,290 [¥1,419]

TAPAS タパス

オリーブのアラビアータ	¥590 [¥649]
三ツ星フライドポテト ラムバターで揚げ焼きするインカじゃがいも	¥890 [¥979]
ひとくちのラムメンチカツ	¥990 [¥1,089]

CHEESE チーズ

ラム肉味噌クリームチーズ	¥590 [¥649]
山芋ゴルゴンゾーラダリル	¥690 [¥759]
チーズ盛り合わせ	¥1,290 [¥1,419]

ラム焼肉専門店



What's NATURAL WINE

ナチュールワインとは

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]

ナチュールワイン [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 ピアンキッシモ

DRY

¥750 (¥825)

地元民に愛されるピ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、トレッビアーノ

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、ピノノワール
- B. クリアリー オーガニック テンプラニーリョ MEDIUM ¥4,500 (¥4,950)
有機農法で造られたテンプラニーリョを使用。完熟したブルーベリーなどのフルーティーな香り。
🍷 テンプラニーリョ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、カナイオーロ他
- 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)
遠隔された果実の旨味、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。
🍷 モナストレレ100%
- G. ドメヌ・ド・マラヴィエイユ 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. ドメヌ・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)
重酸感極フリー。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、豊くっ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. カンティーナ・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。冷涼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。
 **ピノ・グリージョ、ソーヴィニオン・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。酸度が高く、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 ソーヴィニオン・ブラン** DRY ¥5,500 (¥6,050)
有機栽培で丁寧に造られた、ソーヴィニオン・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。
 **ソーヴィニオン・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かに広がります。直調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 プリュット** 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・プリュット** 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。
 **ピノ・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・プリュット** DRY ¥15,000 (¥16,500)
自然派生産者が飲む定番シャンパーニュ。リッチで重厚感のある味わい。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。
 **ピノ・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

Lamb ne Homemade Lemon Sour

¥590 (¥649)

ソルティーレモンサワー

Salt and Lemon Sour

¥620 (¥682)

粗挽きペッパーレモンサワー

Black Pepper and Lemon Sour

¥620 (¥682)

ハイレモンサワー

Whisky and Lemon Sour

¥620 (¥682)

HIGHBALL

ハイボール



らむねハイボール

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

¥690 (¥759)

ハイボール

Regular Highball

¥590 (¥649)

スパイシーハイボール

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。

¥690 (¥759)



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)
ビア・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	いちばんふだ 一番札 Ichibenfuda ほんのリフルーティな香りとすっきりとした遠き渡る味わい	¥590 (¥649)
芋	きんくろ 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)
ジャパニーズ	りく 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)