

FOOD MENU

フードメニュー

ITALIAN TAPAS

レモンサワーやハイボールとのペアリングを楽しむ小皿料理

肉タパス

 ひとくちラムカツ グラナパダーノチーズ	¥490[¥539]	鶏バターディップ バゲット添え	¥490[¥539]
パテ・ド・カンパーニュ	¥590[¥649]	ローストビーフのサラダ仕立て	¥690[¥759]
ハモンセラノの生ハムと サラミの食べ比べ	¥690[¥759]	 農家のベーコンとラムチョップベーコン おつまみグリル食べ比べ	¥790[¥869]

野菜タパス

生ハムで味わう 季節野菜のカルパッチョ	¥490[¥539]	季節野菜のトマト煮込み ラタトゥイユ	¥490[¥539]
 茶美豚ロースハムと 季節のお野菜セビッチェ	¥490[¥539]	お野菜のチーズフリット アリオリソース	¥590[¥649]
お野菜と農家のベーコンのアヒージョ バゲット添え	¥590[¥649]	 自家製ベーコンを味わう インカのめざめ ポテトサラダ	¥690[¥759]

チーズタパス

フルーツトマトとガーリックハーブチーズの カプレーゼ	¥490[¥539]	山芋のゴルゴンゾーラチーズ焼き	¥590[¥649]
 生ハムフルーツとマスカルポーネの カプレーゼ	¥690[¥759]		

お肉・お野菜・チーズのタパス 3 種盛り合わせ

¥990[¥1,089]



塩焼き盛り合わせ (2人前)

一人前
¥790
[¥869]

LAMB YAKINIKU PLATE

LAMB YAKINIKU PLATE

3種のラムを味わう焼肉プレート

特製タレにじっくり漬け込んだ人気部位をたっぷりの焼き野菜と一緒に味わう

塩タレ



コクを味わうラムトロ 塩焼き盛り合わせ
タン元/外ももはばき/上カルビ

一人前 ¥790[¥869]

※2人前からのご注文

黒タレ



旨みを味わう赤身 タレ焼き盛り合わせ
上ハラミ/上ロース/イチボ

一人前 ¥790[¥869]

※2人前からのご注文

APPETIZER

前 菜



ラムもも肉の炙りカルパッチョ ¥690[¥759]



炙りラム肉ユッケ 〜卵黄添え〜 ¥990[¥1,089]

お肉・お野菜・チーズのタパス 3 種盛り合わせ
¥990[¥1,089]

LAMB KUSHI

ラ ム 串



ラム赤身串

1本 ¥290[¥319]

ラムタン串

1本 ¥290[¥319]



ラムカルビ串

1本 ¥340[¥374]

ラムハラミ串

1本 ¥340[¥374]

VEGETABLE

野 菜



焼き野菜 4 種盛り合わせ

¥790[¥869]

香味野菜の
玉ねぎビネグレットサラダ

¥890[¥979]

LAMB YAKINIKU

ラム焼肉 [一人前 60g]



厚切りネギ塩タン元

¥790[¥869]

厚切りで脂の乗ったジューシーな部位
葱塩だれとレモンでどうぞ

厚切りネギ塩タン元

塩 焼 き



希少部位 外ももはばき

¥790[¥869]

一頭から300g程しか取れない希少赤身

人気部位 ハラミ

¥690[¥759]

しっかりとした歯ごたえが特徴の希少部位

極上旨みの上ハラミ

¥790[¥869]

通常のハラミより肉付きが良く濃い旨み

濃厚赤身肉 イチボ

¥890[¥979]

やわらかくジューシーで濃厚な味わい



外ももはばき

人気部位 ハラミ

¥690[¥759]

しっかりとした歯ごたえが特徴の希少部位

極上旨みの上ハラミ

¥790[¥869]

通常のハラミより肉付きが良く濃い旨み



脂身No.1 上カルビ

¥890[¥979]

脂の旨みとコクを存分にお楽しみいただけます

コクと旨みのサーロイン

¥990[¥1,089]

柔らかな赤身と上質な脂の旨みの上品な味わい

甘みを味わう上ロース

¥1,090[¥1,199]

赤身と脂身のバランスがよく柔らかで濃厚な味わい



上ハラミ



上カルビ

タ レ 焼 き

ホ ル モ ン

抜群の食感と旨みのハツ

程よい食感とラムの旨みが堪能できます

¥590[¥649]

超新鮮 とろけるレバー

フレッシュでとろけるような食感をお楽しみください

¥590[¥649]

SPECIALITY LAMB

特選ラム

3種のラムを味わう焼肉プレート LAMB YAKINIKU PLATE



塩タレ

コクを味わうラムトロ塩焼き盛り合わせ
タン元 / 外ももはばき / 上カルビ

一人前 ¥790[¥869]

※2人前からのご注文



黒タレ

旨みを味わう赤身のタレ焼き盛り合わせ
上ハラミ / 上ロース / イチボ

一人前 ¥790[¥869]

※2人前からのご注文



塩焼き盛り合わせ (2人前)



フィレ ~淡雪塩添え~

贅沢の極みラムフィレ焼肉 FILLET



フィレ ~淡雪塩添え~

¥1,090[¥1,199]

口の中であとろけるやわらかい食感はまさに『赤身の王様』

数量限定

極上シャトーブリアン

¥1,290[¥1,419]

段違いのやわらかさを味わう『究極の希少部位』

ラムチョップ LAMBCHOP

グリルド ラムチョップ

1本 ¥990[¥1,199]

人気部位の代名詞 フィンガーラムチョップ

ラムチョップステーキ

1本 ¥1,990[¥2,189]

圧巻のボリューム 骨付き肉厚ラムチョップ



ラムチョップステーキ



朝挽きラム肉のステーキ STEAK



生ラム 粗挽きステーキ

¥990[¥1,089]

目の前で焼きあげる新鮮ラム粗挽きの塊ステーキに
バターと卵を落として仕上げるごはんもススム一品

旨みの詰まった熱々の肉汁とご一緒に！

白ごはん(大盛り無料)

¥290[¥319]

GRILL STEAK PLATE

グリルステーキプレート



3種のグリルステーキプレート

¥1,290[¥1,419]

- ・粗挽きステーキ
- ・ラムチョップ
- ・農家の厚切りベーコン

RICE

メの一品



ラムバターカレー

¥490[¥539]

大分県産“龍のたまご”上ロース卵黄ご飯

¥690[¥759]

白ごはん(大盛り無料)

¥290[¥319]

DESSERT

デザート

羊乳チーズのアイスクリームと
レモンシャーベット

¥490[¥539]

特濃たまごの自家製プリン

¥490[¥539]

DRiNK MENU

ドリンクメニュー

LEMON SOUR

自家製レモンサワー



- lamb ne 自家製レモンサワー ¥590[¥649] アールグレイの柑橘レモンサワー ¥620[¥682]
- 雪塩ソルティーレモンサワー ¥620[¥682] 粗挽きペッパーレモンサワー ¥620[¥682]
- ハーブ薫るレモニックサワー ¥620[¥682]



LIMONCELLO COCKTAIL

濃密レモンチェッロのイタリアンカクテル

- イタリアンレモンスピリッツアー ¥590[¥649]
爽やかなレモンの甘さが香る、飲みくち爽快なカクテル
- ピンキーレモン スプモーニ ¥620[¥682]
ほんのりとしたジューシーな甘みのボカニカルカクテル
- レモニック シトラスブルー ¥620[¥682]
レモンやオレンジ、グレープフルーツなどの柑橘カクテル
- レモンと桃のスパークリングベリーニ ¥620[¥682]
白桃の甘みにレモンの酸味が引き立つスパークリングカクテル

HIGHBALL

オリジナルハイボール



らむねハイボール

¥690[¥759]

ラム酒ベースのちょっぴりスパイシーなオリジナルハイボール

スタンダードハイボール

¥490[¥539]

スモーキーローボール[微アル3%ハイボール]

¥590[¥649]

辛口ジンジャーハイボール

¥690[¥759]

LOW ALCOHOL SOUR

微アル3%フルーツサワー

ほろよいレモンサワー

¥590[¥649]

あらごし苺サワー

¥590[¥649]

あらごし白桃サワー

¥590[¥649]

ORIGINAL WINE COCKTAIL

オリジナルワインカクテル

白ワインと苺のサングリア

¥690[¥759]

赤ワインとアールグレイのワインクーラー

¥690[¥759]

泡とカシスの葡萄酒

¥690[¥754]

レッドワインサワー

¥650[¥715]

ホワイトワインサワー

¥650[¥715]



NATURAL GLASS WINE

ナチュラルワイン[グラス]



ボルゴ・サヴァイアン アランサット

What's NATURALWINE

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です

ー 赤ナチュラルワイン [グラス] ー

- ① アッラ コスティエッラ ロッシッシモ MEDIUM ¥750[¥825]
果実のジューシーな味わい。澱引きなしなので旨みもしっかり感じられます。
- ② クリアリー オーガニック テンプラニーリョ MEDIUM ¥850[¥935]
有機農法で造られた葡萄を使用。完熟したブルーベリーなどのフルーティーな香り。
- ③ ガンマ オーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン FULL ¥1,000[¥1,100]
フレッシュな赤系果実のフレーバーに加え、飲み応えのある赤ワインです。

ー オレンジナチュラルワイン [グラス] ー

- ④ ボルゴ・サヴァイアン アランサット DRY ¥950[¥1,045]
黄桃・オレンジピール・カルダモンなどのフルーティー&スパイシーな余韻が特徴的。

ー 白ナチュラルワイン [グラス] ー

- ⑤ マス・ド・ジャニーニブラン DRY ¥750[¥825]
柑橘系の香りとライムのような瑞々しい酸と果実味がまとまり、すっきりとした味わい。
- ⑥ 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]
有機栽培の葡萄から造られたソアーヴェ。凝縮度が高く、フルーティでフレッシュ。

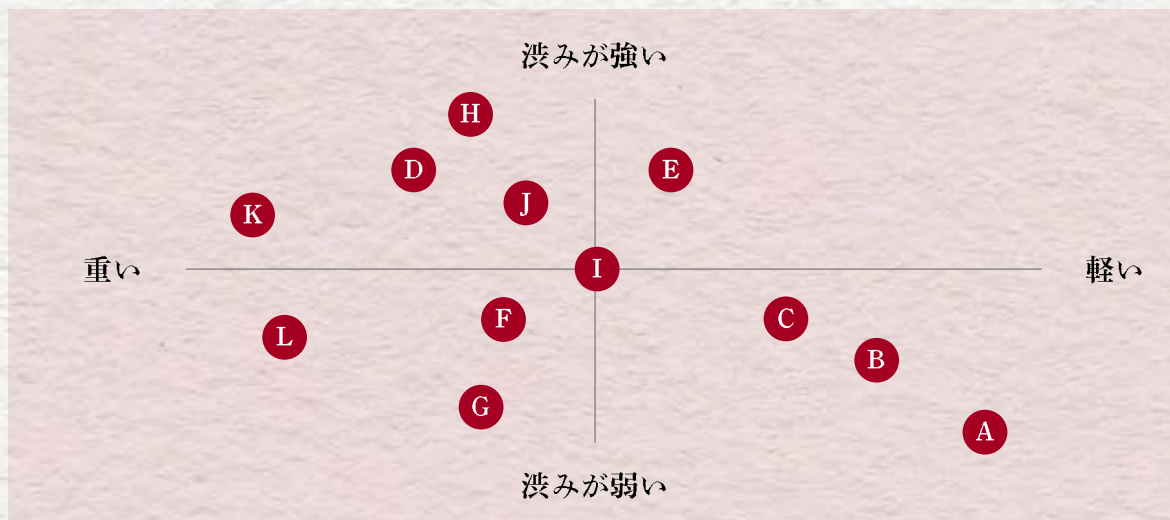
SPARKLING GLASS WINE

スパークリングワイン[グラス]

- ⑦ カステルロック カヴァ DRY ¥650[¥715]
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ワイン。

NATURAL BOTTLE WINE

ナチュールワイン[ボトル]



— 赤ナチュールワイン [ボトル] —

-  ① キュリオス オーガニック ロゼ 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。
-  ② 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葡萄を使用。完熟したブルーベリーなどのフルーティーな香り。
-  ③ ロッカデッレ マチエストラッカーリ キャンティ MEDIUM ¥5,000[¥5,500]
チェリーのようなフレッシュさ。わずかな酸味とタンニンも感じられスルスル飲めるワイン。
-  ④ ガンマ オーガニック シラー レゼルバ FULL ¥5,500[¥6,050]
シラーらしいタンニンがあり、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。
-  ⑤ ガンマ オーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン FULL ¥6,000[¥6,600]
フレッシュな赤系果実のフレーバーに加え、飲み応えのある赤ワインです。
-  ⑥ オノロ ベラ オーガニック FULL ¥7,000[¥7,700]
凝縮された果実の旨みとシナモンや胡椒などのスパイス香のバランスの取れた味わい。
-  ⑦ ドメーヌ・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香り。程よいボディと後味には上品なまろやかさ。
-  ⑧ 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、果実の旨みとボリューム感もしっかり。飲むほどに美味しく感じます。
-  ⑨ ドメーヌ・ダンデゾン コート・デュ・ロース ルージュ FULL ¥8,500[¥9,350]
プラムなどの豊潤な香りの中にスミレの香り。全体のバランスが良く飲みやすい一本。
-  ⑩ カステルモール サンサ コルビエール FULL ¥9,000[¥9,900]
ジューシーな果実味と程よい濃厚さ。じわっとした旨味が口の中に広がります。
-  ⑪ 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をゆっくり楽しみたいフルボディ。
-  ⑫ 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のハーブ香。清涼感のあるエレガントなカベルネ。

ー オレンジナチュラルワイン [ボトル] ー



ボルゴ・サヴァイアン アランサット

DRY ￥6,000[¥6,600]

黄桃・オレンジピール・カルダモンなどのフルーティー&スパイシーな余韻が特徴的。



エル・トロヤーノ オレンジ

DRY ￥7,500[¥8,250]

みかんの花・柑橘類、ほのかなバニラの香り。ハチミツを思わせるまろやかな風味。

ー 白ナチュラルワイン [ボトル] ー



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]

有機栽培の葡萄から造られたソアーヴェ。凝縮度が高く、フルーティでフレッシュ。



エル・コンベルティード ソーヴィニヨン・ブラン

DRY ￥5,500[¥5,500]

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あたりの良い爽やかな味わい。



カステラーニ オーガニック ヴェルメンティーノ

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。



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。

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

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

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ワイン。乾杯にぴったり。



ヴァーヴ・ド・ノーザック・ブリュット

DRY ￥10,000[¥11,000]

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、熟した葡萄の甘い香り。



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]

自然派シャンパーニュの定番。リッチで重厚感ある味わいと厚みのある香りを楽しめます。

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 ¥690[¥759]

ドライジンジャーモスコミュール ¥690[¥759]

桃とマンゴーのファジーネーブル ¥690[¥759]

赤葡萄のカシスグレープ ¥690[¥759]

白葡萄のライチグレープ ¥690[¥759]

BEER & BEER COCKTAIL

生ビール & クラフト風ビアカクテル

アサヒ スーパードライ ¥660[¥726]

金曜日のひつじ 〜ジンジャービア〜 ¥620[¥682]

夢見る羊劇場 〜カシスビア〜 ¥620[¥682]

ビア・リモーネ 〜レモンビア〜 ¥620[¥682]

NON ALCOHOL BEER

ノンアルコールビール

アサヒ ドライ ZERO ¥590[¥649]

SHO-CHU

焼酎

麦焼酎	一番札	¥590[¥649]
芋焼酎	金黒	¥590[¥649]

WHISKY

ウイスキー

テネシー	ジャックダニエル	¥590[¥649]
ジャパニーズ	陸	¥590[¥649]
スコッチ	ボウモア	¥590[¥649]

SOFT DRINK

ソフトドリンク

ウーロン茶	¥490[¥539]
コカ・コーラ	¥490[¥539]
辛口ジンジャーエール	¥490[¥539]
オレンジジュース	¥490[¥539]
マンゴージュース	¥590[¥649]
白桃ジュース	¥590[¥649]
ワイン製法で造った赤葡萄ジュース	¥590[¥649]
ワイン製法で造った白葡萄ジュース	¥590[¥649]