



タン TONGUE

厚切りネギ塩タン元 ¥1,040(¥1,144)
Tongue ネギ塩だれ&レモン

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

タン下 ¥690(¥759)
Under Tongue 塩だれor味噌だれ

コリコリの食感と旨味の詰まった希少部位です



厚切りネギ塩タン元 Tongue

ホルモン HORMONE

ハツの5秒焼き ¥890(¥979)
Heart 塩だれor味噌だれ

程よい食感とラムの旨味が堪能できます

レバー Liver ¥890(¥979)
塩だれor味噌だれ

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 ¥890(¥979)
Sweetbread (Thymus gland) 塩だれor味噌だれ

仔羊の時にしか取れない希少部位で、
プリプリ食感がクセになります

超希少!
ハツ元 (アブシン) ¥990(¥1,089)
Heart With Fat 塩だれor味噌だれ

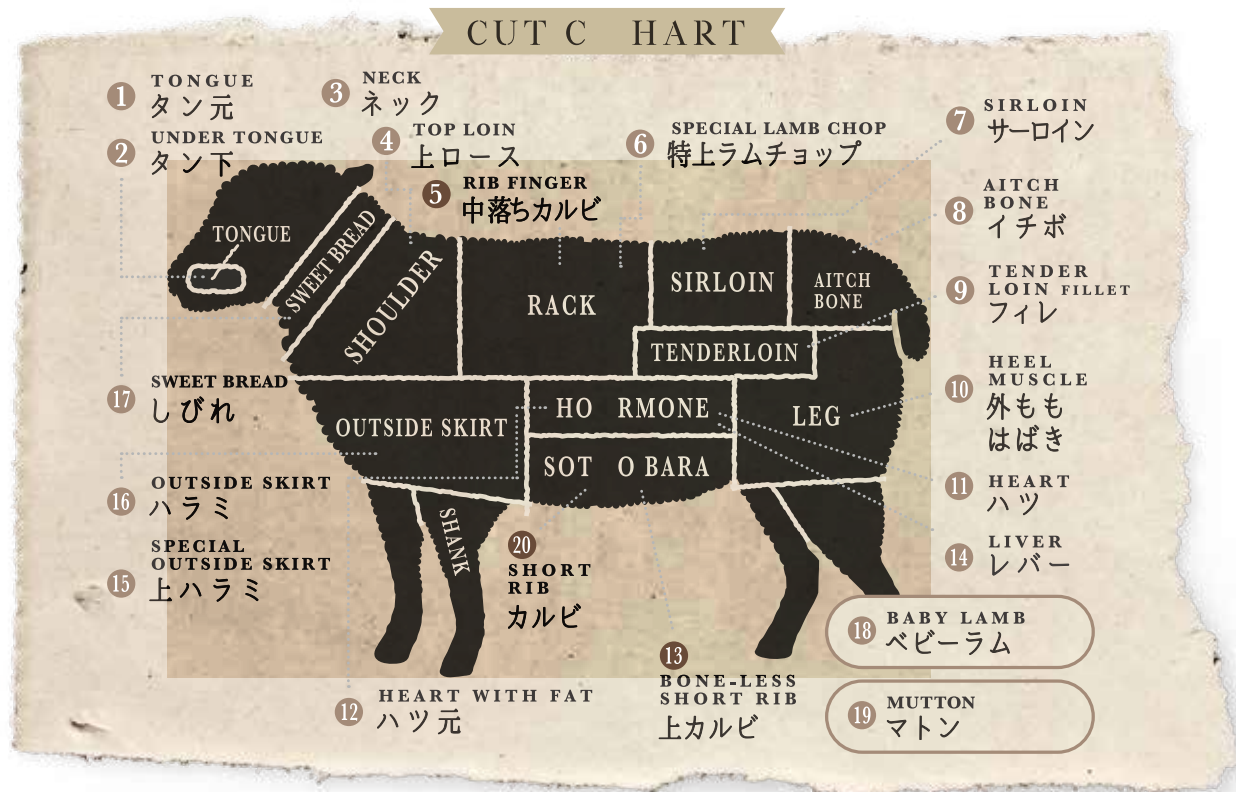
甘みとコクのある脂付きの旨みが濃厚な数量限定のハツです



ラムしびれ Sweetbread (Thymus gland)

LAMB YAKI NIKU MENU

20種類の部位をお楽しみいただけます



内蔵赤身

OUTSIDE SKIRT

希少!! ハラミ ¥890(¥979)
Outside Skirt 塩orたれ

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。

ネギだくハラミ ¥1,040(¥1,144)
Lots Of Green Onions Outside Skirt
ネギ塩

上ハラミ ¥1,090(¥1,199)
Special Outside Skirt 塩orたれ

旨味がぎゅっと詰まった赤身が味わえます

カルビ & チョップ

SHORT RIB & CHOP

カルビ ¥890(¥979)
Short Part Rib 塩orたれ

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。

中落ちカルビ ¥890(¥979)
Rib Finger 塩orたれ

ラムチョップの骨と骨の間の旨味の詰まった希少部位です

上カルビ ¥1,390(¥1,529)
Bone-less Short Rib 塩orたれ

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 ¥1,990(¥2,189)
Special Lamb Chop 塩

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

ロース LOIN

サーロイン ¥1,290(¥1,419)
Sirloin 塩orたれ

柔らかい赤身と脂の旨味が上質な味わい

マトンロース ¥1,490(¥1,638)
Mutton 塩orたれ

マトンは2歳以上のちょっと大人の羊肉です!
コクをお楽しみください

上ロース ¥1,390(¥1,529)
Top Loin 塩orたれ

赤身と脂身のバランスがほど良く、柔らかで濃厚な味わいです

赤身 RED MEAT

ネック Neck ¥990(¥1,089)
塩orたれ

肩から首にかけての旨味が詰まった部位

イチボ Aitchbone ¥1,190(¥1,309)
塩orたれ

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 ¥1,590(¥1,749)
Tenderloin (Fillet) 淡雪塩

【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。



上カルビ Bone-less Short Rib



上ハラミ Special Outside Skirt

SPECIAL LAMB

1日数量限定 DAILY LIMITED

超希少!! ベビーラム

Baby Lamb ¥1,590(¥1,749) 塩

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

Heel Muscle ¥990(¥1,089) 塩

一頭から300g程度しか取れない希少部位です

オスメ

炙りラム肉ユッケ ¥1,390(¥1,529)
～卵黄添え～

Broiled Fillet of Lamb Topped with an Egg Yolk
驚くほど柔らかで新鮮なラム肉を是非この機会に



ベビーラム Baby Lamb



外ももはばき Heel Muscle



炙りラム肉ユッケ
Broiled Fillet of Lamb Topped with an Egg Yolk



にくさし

MEAT SASHIMI

上ミノ刺し 〜ピリ辛にんにくダレ〜

¥690(¥759)

Rumen Garlic Sauce

コリコリの食感が癖になるピリ辛にんにくソースと和えた王道のホルモン刺しです

オス
スメ

合法ラムハツ刺し

¥890(¥979)

Lamb Heart Sashimi

低温調理でハツ本来の食感にこだわった一皿

ネギだく上ハラミの塩刺し

¥990(¥1,089)

Special Outside Skirt Sashimi

たっぷりネギと柚木胡椒を使った塩刺し

炙りラム肉ユッケ〜卵黄添え〜 ¥1,390(¥1,529)

Broiled Fillet of Lamb Topped with an Egg Yolk

驚くほど柔らかで新鮮なラム肉を是非この機会に



合法ラムハツ刺し
Lamb Heart Sashimi

そくさい

STARTER

キムチ

¥490(¥539)

Kimchi

キムチ盛り合わせ

¥740(¥814)

Assorted Kimchi

ラム生ハムとゴルゴンゾーラの
ポテサラ

Lamb Prosciutto and
Gorgonzola Potato Salad

¥540(¥594)

自家製
ナムル盛り合わせ

Mixed Plate of
Seasoned Vegetables

¥650(¥715)

はしやすめ

RESTING CHOPSTICKS

旬野菜と果実のマスカルポーネ白和え

Mascarpone white dressing of seasonal vegetables and fruits

¥490(¥539)

羊乳チーズとゴルゴンゾーラのニョッキ

Gnocchi with sheep's milk cheese and gorgonzola

¥690(¥759)

濃厚でコクのあるチーズソースとモチモチのニョッキをお楽しみください

スープ

SOUP

春雨とたまごのコムタンスープ

Lamb stew soup with vermicelli and egg

¥290(¥319)

ラム出汁旨辛ユッケジャンスープ

Delicious spicy lamb soup with vegetables and eggs

¥390(¥429)

一品

ONE DISH

手ごね100%ラムバーグ 卵黄だれ&山椒

Lamb Hamburg Steak

ラム肉の旨みを凝縮した肉汁溢れるハンバーグ

¥890(¥979)

野菜へのこだわり

料理長が直接現地まで赴き、生産者の思いをお客様にお届けします。丹精込めて育てられた、旬野菜をラム肉と一緒に楽しみてください



旬の焼き野菜盛り合わせ

2人前

¥1390(¥1,529)

Mix Plate of Seasonal Vegetables to Grill

内容はスタッフまでお尋ねください

おまかせらむねサラダ

¥790(¥869)

Recommended Lambne Salad

旬の産地野菜を使用したおまかせサラダ

提携農家



三木田農場
北海道夕張郡長沼町

メインの長ねぎをはじめ、『人の手』がとても必要な手間のかかる野菜をたくさん作っているのでたくさんのスタッフと共に日々頑張っています。



レインボーフューチャー
茨城県筑西市

茨城県筑西市で2000年に新規就農、有機栽培（オーガニック）の“健康”で“安全”な“おいしい”野菜を育てています。

メごはん RICE DISHES

- ラムバターカレー ¥840(¥924)
Butter Lamb 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
- ひとくちラムバターカレー ¥490(¥539)
One Bite Butter Lamb Curry
- 和出汁のさっぱり冷麺 ¥490(¥539)
Cold Noodles With Japanese Broth

お好きな焼肉と一緒に楽しみください

茨城県産 ^{おくくじ} 奥久慈卵黄かけご飯 ¥390(¥429)
Rice with Raw Egg
濃厚な卵黄を使用した、キムチやナムル、海苔などのビビンバスタイルご飯です

白ご飯〔国産〕 中(M) ¥320(¥352) 大(L) ¥350(¥385)
White Rice

デザート DESSERT

- 本日のアイス ¥300(¥330)
Today's Ice
内容はお気軽にスタッフまでお尋ねください
- ラム酒香る大人のクリームブリュレ ¥490(¥536)
Cream Brulee with rum
- 自家製羊乳チーズアイス ¥490(¥536)
Homemade Sheep's Milk Cheese Ice
ペコリーノチーズのコクと香りをアイスに閉じ込みました

DRINK MENU ドリンクメニュー



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

農業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。

ラム肉に合う様々なワインをセレクト

皆様にお楽しみいただけるよう、コストパフォーマンスの高いワインを選びました
ラム肉に合う軽めの赤ワインから、より濃厚に楽しめる重めの赤ワイン
直接現地から輸入している白ワインやオレンジワイン、スパークリングワインにもこだわりました。
ラム焼肉専門店 lamb ne 店長 リオネ シルヴァン

RED WINE [GLASS]

..... ナチュールワイン

赤ワイン [グラス]

A

本日店長セレクト赤ワイン

¥800(¥880)

Today's Glass of Red Wine

店長から選んだ、ラム肉に合う赤ワインです。スタッフまでお尋ね下さい。

B

ゴースムシラーズ

¥900(¥990)

Gotham Shiraz

シラーズ100%

MEDIUM

深みのあるガーネット/紫色で、ブラックチェリーやブラックベリーの特徴が際立ち、
タールやアニスがほのかに加わります。

N

C

クリアリー オーガニック テンプラニーリョ

¥1,000(¥1,100)

Clearly Organic Tempranillo

テンブラニーリョ100%

MEDIUM

有機農法テンブラニーリョから造ったスペインの陽気さを表現するオーガニックワイン！



ORANGE WINE [GLASS]

N

..... ナチュールワイン

オレンジワイン [グラス]

N

A

ES

ラウラ オレンジワイン

¥900(¥990)

Laura Orange Wine

マカベオ 100%

DRY

オレンジ色で明るくクリーンロに含むと、フレッシュでタンニンがありまるやかで力強いです

WHITE WINE [GLASS]

N

..... ナチュールワイン

白ワイン [グラス]

A

本日店長セレクト白ワイン

¥700(¥770)

Today's Glass of White Wine

店長から選んだ、ラム肉に合う白ワインです。スタッフまでお尋ね下さい。

B

IT

ロヴィコ クラフトマンズ・セレクション

¥800(¥880)

シャルドネ リースリング

シャルドネ、リースリング

DRY

Lovico Craftsman's Selection

白桃、メロン、ミントが感じられる複雑でエレガントなブレンド。豊かな質感と力強い酸味、風味豊かな味わいです。

TODAYS SOMMELIER SET

本日の店長セレクトセット

ラム焼肉とのペアリングに店長がおすすめする厳選 3 杯セット

Ask the Staff for Today's Wine Selection

¥2,300(tax¥2,530) 詳細はスタッフまで

SPARKLING WINE [GLASS]

スパークリングワイン [グラス]

A

ES

カミ デ フロールス カヴァ ブリュット

¥900(¥990)

Cami De Flors Cava Brut

チャレロ、マカベオ、パレリャーダ

DRY

口当たりは非常に快活で、心地よいエレガンスとバランスで補われている。



RED WINE [BOTTLE]

..... ナチュラルワイン

赤ワイン [ボトル]



A アロマエスパニョールピノノワール ¥3,900(¥4,290)
 Aroma espagnol Pinot Noir ピノノワール100% LIGHT
 しっかりとした味わいの中に丸みを感じるバランスのとれた赤ワインです。

B エロイズカベルネ・ソーヴィニヨン ¥4,900(¥5,390)
 Eloise Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン100% LIGHT
 カシスやチェリーなどの赤い果実にバブリカなどのスパイスとオークのニュアンスが加わった複雑な香りが広がり、まろやかなタンニンと豊かな果実味のある味わいが楽しめます。

C ゴーサムシラーズ ¥4,900(¥5,390)
 Gotham Shiraz シラーズ100% MEDIUM
 濃縮したミディアムからフルボディの味わいで、熟したベリーの風味をもち、長いフィニッシュが続きます

D クリアリー オーガニック テンプラニーリョ ¥5,400(¥5,940)
 Clearly Organic Tempranillo テンプラニーリョ100% MEDIUM
 有機農法テンプラニーリョから造ったスペインの陽気さを表現するオーガニックワイン！

E ジョセフ・ロッシュ メルロー 2023 ¥5,900(¥6,490)
 Joseph Merlot メルロー100% MEDIUM
 ジョセフ・ロッシュは南仏のメルロー100%で醸造しました。

F ヒルファミリー フミーリャ オーガニック ¥6,900(¥7,590)
 Honoro Vera Organic グルナッシュ、シラー FULL
 果実味とともに、程よい酸と上品なタンニンが感じられます。

F ムートン・カデ・ルージュ / ¥6,900(¥7,590)
 バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン FULL
 Mouton Cadet baron Phillipe de Rotchild
 メドック格付け第一級シャトーを所有するバロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドが、本拠地ボルドーで手掛けるカジュアルワイン、ムートン・カデ。

H アバダル マティス ¥7,900(¥8,690)
 ABADAL Matís カベルネソーヴィニヨン、メルロー FULL
 熟した赤い果実 (チェリー、ラズベリー) の香りにスパイシーな香りが加わった、豊かなアロマです。

ORANGE WINE [BOTTLE]

..... ナチュラルワイン

オレンジワイン [ボトル]

A ラウラ オレンジワイン ¥4,400(¥4,840)
 Laura Orange Wine マカベオ 100% DRY
 オレンジ色で明るくクリーン口を含むと、フレッシュでタンニンがありまろやかで力強いです

B ハミングトゥリー ¥5,400(¥5,940)
 Humming Tree シュナン・ブラン 100% DRY
 美しく輝く淡く透き通ったチャーミングなオレンジ色。
 ミカンなどの柑橘類や熟れたアプリコットの想わせる香りがじわっと広がります。

WHITE WINE [BOTTLE]

..... ナチュラルワイン

白ワイン [ボトル]

A テラカリダ ブラン ¥3,900(¥4,290)
 Terra Calida Blanc マカベオ 100% DRY
 口当たりはなめらかで、アロマティックな余韻が口の中に広がり、トロピカルフルーツの香りを伴う。

B ワイン・メン・ゴッサム・ソーベニヨンブラン ¥4,500(¥4,950)
 Wine Men of Gotham Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン100% DRY
 新鮮な快活な味わいで、適度な濃縮感があり、ミディアムから長めのフィニッシュには柑橘類を感じさせます

サクラアワード ダイヤモンドトロフィー受賞

C クラフトマンズ セレクション [シャルドネ&リースリング] ¥4,900(¥5,390)
 Craftsman' s Selection シャルドネ70%リースリング30% DRY
 白桃、メロン、ミントが感じられる複雑でエレガントなブレンド。
 豊かな質感と力強い酸味、風味豊かな味わいです

SPARKLING WINE [BOTTLE]

スパークリングワイン [ボトル]

A カミ デ フロールス カヴァ ブリュット ¥4,900(¥5,390)
 Cami de flors cava brut チャレ、マカベオ、パレリャーダ DRY
 フレッシュで心地よく、バランスが取れており、きめ細かい泡立ち。

サクラアワード ゴールドトロフィー受賞

B カステルロック カヴァ ブリュット ¥5,900 (¥6,490)
 Cava Brut Castell Rock チャレロ、マカベオ、パレリャーダ DRY
 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

C ラウラ オレンジスパークリング ¥4,400(¥4,840)
 Laura Orange Sparkling Wine マカベオ 100% DRY
 オレンジ色、明るくクリーン、小さなエレガントな泡立ちです花、柑橘類、熟した果実のアロマ口を含むとフレッシュでタンニンがありまろやかで力強いです

ORIGINAL LEMON SOUR

オリジナルレモンサワー

スロージューサーで絞ったフレッシュレモンを贅沢に使用し、酸味、甘み、苦み、切れ味、アルコール感でそれぞれに個性を持たせた6種類のオリジナルレモンサワー。やはり焼肉にはレモンサワーが1番！

- #1
PREMIUM

Trad ～昔ながらのレモンサワー～
Traditional Lemon Sour - Japanese Shochu, lemon cut and Soda -
 焼酎+生レモンの古典的レモンサワー。※生レモン使用

¥590(¥649)
- #2
PREMIUM

Standard ～lamb ne オリジナルの定番レモンサワー～
Standard Lemon Sour - Japanese Shochu, grated Lemon juice, soda, tonic -
 迷ったらこれ。酸味、甘み、苦み、アルコール感すべてのバランスが取れた当店自慢のレモンサワー。※すりおろしレモン使用

¥690(¥759)
- #3
PREMIUM

Dry ～ドライジンとフレッシュレモンのサワー～
Dry lemon Sour - Dry Gin, lemon cut, soda, Tonic -
 切れ味鋭くドライに仕上げたアルコール度数高めめのレモンサワー。※生レモン使用

¥690(¥759)
- #4
PREMIUM

Salty ～ホワイトラムと雪塩のレモンサワー～
Salty lemon Sour - White Rum, salt, grated lemon juice, soda, tonic -
 ホワイトラムと宮古島の雪塩をベースにシラム酒由来のふくよかさを最大限引き出したスノースタイルの塩味旨味レモンサワー

¥790(¥869)
- #5
PREMIUM

Honey ～白ワインと蜂蜜のレモンサワー～
Honey Lemon Sour - White wine, honey, grated lemon juice, soda -
 女性にもおすすめ。スプリッツァーアレンジのレモンサワー。蜂蜜の甘みを味わう低アルコールレモンサワー。

¥790(¥869)
- #6
PREMIUM

Tea ～アールグレイレモンティーサワー～
Earl Gray Lemon Tea Sour - Earl gray syrup, Japanese shochu, lemon, soda -
 アールグレイシロップ&焼酎&レモン&ソーダ。

¥790(¥869)



HIGH BALL

ハイボール



オス
スメ

らむねハイボール

¥690(¥759)

Lambne Highball (White rum base)
ラム酒をベースにしたlambneのオリジナルハイボール

ハイボール ¥590(¥649)
Regural Highball

アールグレイ香るハイボール ¥590(¥649)
Earl Grey Flavored Highball

スパイシーハイボール ¥690(¥759)
Spicy Highball
自家製ジンジャーエールを使用したハイボール

WHISKEY

ウイスキー

テネシー	ジャックダニエル Jack Daniel	¥690(¥759)
スコッチ	シーバスリーガル Chivas Regal	¥890(¥979)

CHU-HI

酎ハイ

ウーロンハイ Oolong Hai (Shochu and oolong tea)	¥590(¥649)
ジャスミンハイ Jasmin Hai (Shochu and Jasmin tea)	¥590(¥649)
黒ウーロンハイ Shochu and black oolong tea	¥640(¥704)



COCKTAILS

カクテル

すりおろしリンゴサワー Grated Apple Sour	¥590(¥649)
カシスと泡の葡萄酒 Sparkling Wine with Cassis Liquor	¥690(¥759)
桃とマンゴー大人のファジーネーブル Peach and Mango Fuzzy navel	¥690(¥759)
白ワインと苺のサングリア Strawberry and White wine Sangria	¥690(¥759)

PREMIUM GIN

プレミアムジン

ローンウルフジントニック Lonewolf Gin Tonic	¥890(¥979)
ローンウルフジン & ジンジャエール Lonewolf Gin Ginger Ale	¥890(¥979)

BEER

ビール

アサヒ スーパードライ 生 Asahi Super Dry Beer	¥690(¥759)
---------------------------------------	------------

ORIGINAL BEER COCKTAILS

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 自家製ジンジャーエールとビールのカクテル	¥640(¥704)
夢見るひつじ劇場 Dreaming Sheep Theater カシスとスプライトのビアカクテル	¥640(¥704)
苺レモネードラガー Strawberry lemonade beer 苺とレモネードを使ったビールカクテル	¥640(¥704)

SHO-CHU

焼酎

芋 金黒 kinkuro (sweet potato shouchu)	¥590(¥649)
“黒麹”の魅力を最大限に引き出した、「造り」にこだわった芋焼酎	

SAKE

日本酒

かせん 嘉泉 特別本醸造「まぼろしの酒」 Kasen	¥690(¥759)
福生市の江戸から続く酒蔵、口当たりと余韻の良さは酒通を唸らすほど	

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)
--------------------------------	------------

ORIGINAL NON ALCOHOL

オリジナルノンアルコールカクテル

キウイスカッシュ Kiwi squash ビタミン豊富なキウイを味わえるさっぱり爽快テイスト	¥590(¥649)
アールグレイすりおろしレモンソーダー Earl gray lemon tea soda 濃厚な自家製レモン汁を使ったティーソーダ	¥590(¥649)
グレープフルーツジンジャーハット Grapefruit ginger グレープフルーツ&ジンジャーの爽やかなカクテル	¥590(¥649)
マンゴーラッシー Mango Lassi みんな大好きな定番の味、甘いマンゴーとヨーグルトのコラボレーション	¥590(¥649)
白桃といちごのノンアルコールサワー Strawberry and Peach non-alcohol Sour 桃と苺の甘い系ミックスジュースをソーダでアップしました	¥590(¥649)
柚子&みかんスカッシュ Yuzu & Mandarin Squash	¥590(¥649)
洋梨スカッシュ Pear Squash	¥590(¥649)
柚子ジャスミンティー Yuzu jasmine tea	¥590(¥649)



HOME MADE DRINK

自家製ドリンク

自家製コーラ

Homemade Cola

コーラナッツを初め様々なスパイスを調合したオリジナルコーラ

¥630(¥693)

自家製ジンジャーエール

Homemade Ginger Ale

アニス、クローブ、唐辛子etc大人のジンジャーエール

¥630(¥693)

自家製レモンスカッシュ

Homemade Lemon squash

トニック+自家製すりおろしレモン

¥590(¥649)

SOFT DRINK

ソフトドリンク

ウーロン茶 Oolong Tea

¥490(¥539)

黒ウーロン茶 Black oolong tea

¥540(¥594)

ジャスミン茶 Jasmin Tea

¥490(¥539)

コカ・コーラ Coca Cola

¥490(¥539)

カナダドライ・ジンジャーエール Canada dry Ginger Ale

¥490(¥539)

Sprite

¥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)