

タン TONGUE

厚切りネギ塩タン元 ¥990(taxv1089)
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



ホルモン HORMONE

ハツの5秒焼き 塩だれor味噌だれ ¥790(taxv869)
Heart
程よい食感とラムの旨味が堪能できます

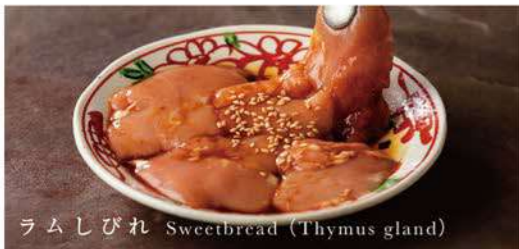
レバー Liver 塩だれor味噌だれ ¥890(taxv979)
表面の色が変わる程度に炙ったレバーは絶品です

しびれ 塩だれor味噌だれ ¥890(taxv979)
Sweetbread (Thymus gland)
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

内蔵赤身 OUTSIDE SKIRT

希少!! ハラミ 塩orたれ ¥890(taxv979)
Outside Skirt
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。

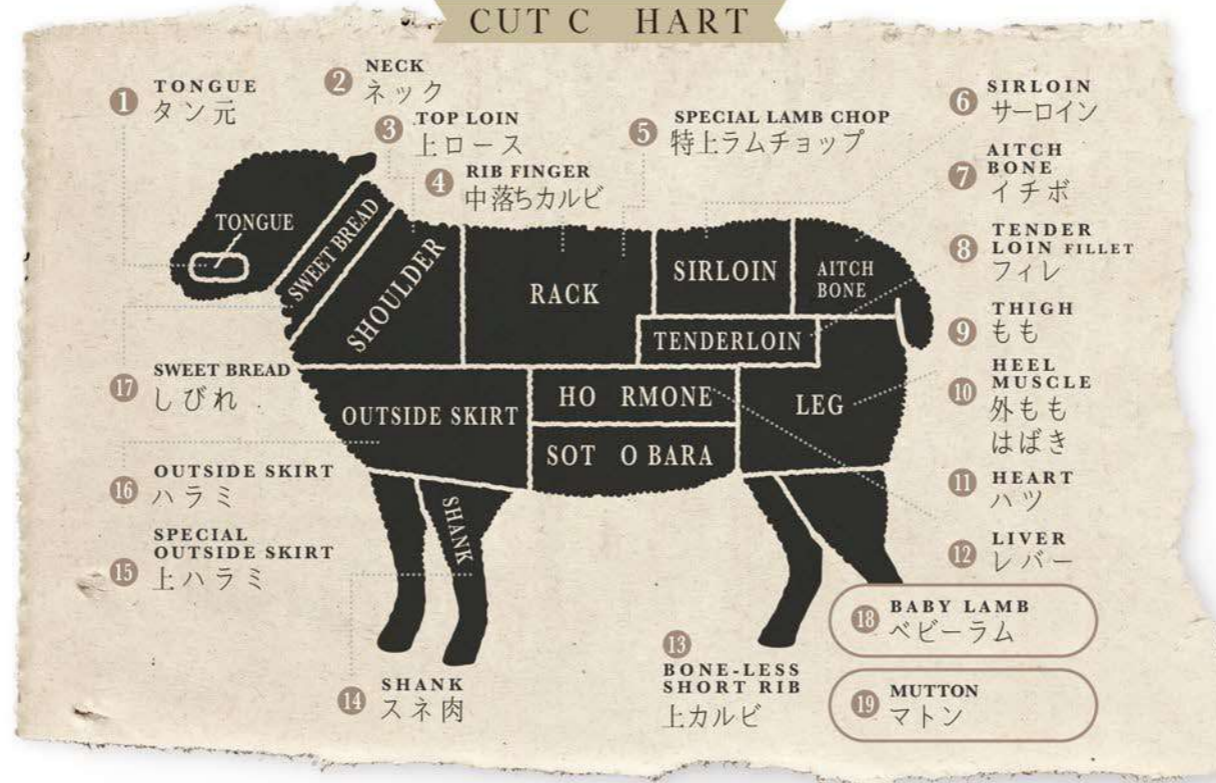
上ハラミ 塩orたれ ¥1,090(taxv1,199)
Special Outside Skirt
旨味がぎゅっと詰まった赤身が味わえます



ラムしびれ Sweetbread (Thymus gland)

LAMB YAKI NIKU MENU

19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(taxv979)
Short Part Rib
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 塩orたれ ¥890(taxv979)
Rib Finger
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 塩orたれ ¥1,390(taxv1,529)
Bone-less Short Rib
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(taxv2,189)
Special Lamb Chop
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

- ネギ塩ダレ ¥100(taxv110)
Salty Welsh Onion Sauce
- 山わさび塩 ¥100(taxv110)
Mountain Wasabi Salt
- 淡雪塩 ¥180(taxv198)
Thin Snow Salt



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(taxv1,309)
Sirloin
柔らかい赤身と脂の旨味が上質な味わい

マトンロース 塩orたれ ¥1,490(taxv1,638)
Mutton
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 塩orたれ ¥1,390(taxv1,529)
Top Loin
赤身と脂身のバランスがほど良く、柔らかくて濃厚な味わいです

赤身 RED MEAT

ネック Neck 塩orたれ ¥990(taxv1,089)
肩から首にかけての旨味が詰まった部位

イチボ Aitchbone 塩orたれ ¥1,190(taxv1,309)
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

ファイル 淡雪塩添え 淡雪塩 ¥1,490(taxv1,639)
Tenderloin (Fillet)
【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

「瞬間高温高圧焼成法」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。



ファイル 淡雪塩添え Tenderloin (Fillet)

SPECIAL LAMB

1日数量限定 DAILY LIMITED

超希少!! ベビーラム

Baby Lamb

¥1,590(taxv1,749)

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

塩 ¥990(taxv1,089)

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(taxv1,419)

Broiled Fillet of Lamb Topped with an Egg Yolk

驚くほど柔らかくて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

オス
スメ

合法ラムハツ刺し ¥890(taxv979)
Lamb Heart Sashimi
低温調理でハツ本来の食感にこだわった一品

NEW

ネギだく上ハラミの塩刺し ¥980(taxv1,078)
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 ¥1,290(taxv1,419)
～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



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

そくさい

STARTER

キムチ Kimchi	¥490(taxv539)
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(taxv594)
羊乳チーズの濃厚クリームニョッキ Gnocchi with Sheep's Milk Cheese and Gorgonzola	¥590(taxv649)
自家製ナムル盛り合わせ Mixed Plate of Seasoned Vegetables	¥650(taxv715)

はしやすめ

RESTING CHOPSTICKS

ごま油 <small>かお</small> 薫るクレソンの瞬間ナムル Watercress Seasoned Vegetables ワインのお供にぴったりな一品	¥490(taxv539)
--	---------------

一品

ONE DISH

手ごね100%ラムバーグ <small>卵黄だれ&山椒</small> 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(taxv979)
--	---------------

野菜

VEGETABLES

旬の焼き野菜盛り合わせ Mix Plate of Seasonal Vegetables to Grill 内容はスタッフまでお尋ねください	¥690(taxv759)
--	---------------

おまかせらむねサラダ Recommended Lambne Salad 旬の産地野菜を使用したおまかせサラダ	¥690(taxv759)
--	---------------

メごはん

RICE DISHES

ひとくちラムバターカレー One Bite 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	¥490(taxv539)
--	---------------

ラム魯肉飯 (ルーローハン) Taiwanese Dish of Lamb Stewed in Soy, Served on Rice	¥590(taxv649)
--	---------------

お好きな焼肉と一緒に楽しみください

茨城県産 <small>おくくじ</small> 奥久慈卵黄かけご飯 Rice with Raw Egg 濃厚な卵黄を使用した、キムチやナムル、海苔などのピビンバスタイルご飯です	¥390(taxv429)
---	---------------

山形県産コシヒカリ 小(S) ¥290(taxv319) 中(M) ¥320(taxv352) 大(L) ¥350(taxv385) Yamagata Prefecture Koshi Hikari Rice	
---	--

デザート

DESSERT

本日のアイス Today's Ice 内容はお気軽にスタッフまでお尋ねください	¥300(taxv330)
--	---------------

ラム酒香る大人のクリームブリュレ Cream Brulee with rum	¥490(taxv536)
---	---------------

自家製羊乳チーズアイス Homemade Sheep' Milk Cheese Ice ベコリーノチーズのコクと香りをアイスに閉じ込めました	¥490(taxv536)
--	---------------

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。

RED WINE [GLASS]

N ナチュラルワイン 赤ワイン [グラス]

A ソムリエセレクト 本日のグラスワイン Today's Glass of Red Wine ¥800 (¥880)

B クリアリー・オーガニック・テンプラニーリョ Clearly Organic Tempranillo ¥900 (¥990)
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

C ガンマ・オーガニック・カベルネ・ソーヴィニオン レゼルバ Gamma Organic Cabernet Sauvignon Reserva ¥1,100 (¥1,210)
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



ORANGE WINE [GLASS]

N ナチュラルワイン オレンジワイン [グラス]

A イタリア ボルゴ・サヴァイアン アランサット ¥950 (¥1,045)
Borgo Savaian Aransat ピノ・グリージョ、ソーヴィニオン・ブラン DRY
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

WHITE WINE [GLASS]

N ナチュラルワイン 白ワイン [グラス]

A ソムリエセレクト 本日のグラスワイン Today's Glass of White Wine ¥700 (¥770)

B イタリア カーサ ヴィニコラ サルトーリ ソアーヴェ オーガニック Casa Vinicola Saltoni Soave Organic ¥900 (¥990)
ガルガーネガ、トレッピアーノ DRY
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

TODAYS SOMMELIER SET

本日のソムリエセット
ラム焼肉とのペアリングにもおすすめのソムリエが選んだ厳選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 カステルロック カヴァ ブリュット Cava Brut Castell Rock ¥800 (¥880)
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

RED WINE [BOTTLE]

N ナチュラルワイン

赤ワイン [ボトル]



A エロイズカベルネ・ソーヴィニヨン22 ¥3,900(tax¥4,290)
Eloise Cabernet Sauvignon 22
タンニンがほどよく、でもしっかり肉料理を引き立ててくれるカルベネ。柔らかいスマイルのような香りが心地よい

N **B** クリアリー オーガニック テンプラニーリョ ¥4,900(tax¥5,390)
Clearly Organic Tempranillo
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

C ジョセフロッシュメルロー21 ¥4,900(tax¥5,390)
Joseph Roche Merlot 21
ほんのりきのこの香りが広がり、穏やかな渋味とふくよかな果実味が特徴です

N **D** ガンマ オーガニック ピノ・ノワール ¥5,900(tax¥6,490)
Gamma Organic Pinot Noir
柔らかな果実味、引き締まった酸が特徴の傑作チリピノ

N **E** ラ ガントランディ サン レジェ ¥5,900(tax¥6,490)
Dom. La Guintrandy Saint Léger
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

F ワイン・メン・オブ・ゴッサム・シラーズ ¥5,900(tax¥6,490)
Wine Men of Gotham Shiraz
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

N **G** オノロ ベラ オーガニック ¥7,000(tax¥7,700)
Honoro Vera Organic
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

H ドメーヌ・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 ¥8,500(tax¥9,350)
Domaine d'Andezon Côtes du Rhône Vieilles Vignes Rouge
タンニンはキメ細かくしっとりとした舌触りで目の詰まった味わい。アルコール感があり、品よくまとまったフルボディ

ORANGE WINE [BOTTLE]

N ナチュラルワイン

オレンジワイン [ボトル]

N **A** ボルゴ・サヴァイアン アランサット ¥5,900(tax¥6,490)
Borgo Savaian Aransat
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

N **B** エル・トロヤノ オレンジ ¥7,500(tax¥8,250)
El Toroyano Orange
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るやかな風味

WHITE WINE [BOTTLE]

N ナチュラルワイン

白ワイン [ボトル]

A ワイン・メン・オブ・ゴッサム・ソーヴィニヨンブラン ¥4,500(tax¥4,950)
Wine Men of Gotham Sauvignon Blanc
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

N **B** カーサ ヴィニコラ サルトーリ ソアーヴェ オーガニック ¥4,900(tax¥5,390)
Casa Vinicola Saltoni Soave Organic
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

C ワイン・メン・オブ・ゴッサム・シャルドネ ¥5,900(tax¥6,490)
Wine Men of Gotham Chardonnay
快活に溢れだすアロマ豊かな香りから、ナッツやトロピカルフルーツが感じられます



SPARKLING WINE [BOTTLE]

スパークリングワイン [ボトル]

A カステルロック カヴァ ブリュット ¥5,000 (¥5,500)
Cava Brut Castell Rock
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

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 **Trad** ~昔ながらのレモンサワー~ ¥590(taxv649)
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
- #2 **Standard** ~lamb ne オリジナルの定番レモンサワー~ ¥690(taxv759)
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
- #3 **Dry** ~ドライジンとフレッシュレモンのサワー~ ¥690(taxv759)
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レモンサワー。*生レモン使用
- #4 **Salty** ~ホワイトラムと雪塩のレモンサワー~ ¥790(taxv869)
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し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
- #5 **Honey** ~白ワインと蜂蜜のレモンサワー~ ¥790(taxv869)
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。
- #6 **Tea** ~アールグレイレモンティーサワー~ ¥790(taxv869)
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。



HIGH BALL

ハイボール



オススメ

らむねハイボール

¥690(taxv759)

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 Regural Highball ¥590(taxv649)

スパイシーハイボール Spicy Highball ¥690(taxv759)
 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(taxv759)

スコッチ ボウモア Bowmore ¥890(taxv979)

CHU-HI

酎ハイ

ウーロンハイ Oolong Hai (Shochu and oolong tea) ¥590(taxv649)

ジャスミンハイ Jasmin Hai (Shochu and Jasmin tea) ¥590(taxv649)

COCKTAILS

カクテル

カシスと泡の葡萄酒 Sparkling Wine with Cassis Liqueur	¥690(tax¥759)
桃とマンゴー大人のファジーネーブル Peach and Mango Fuzzy navel	¥690(tax¥759)
白ワインと苺のサングリア Strawberry and White wine Sangria	¥690(tax¥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(tax¥979)
------------------------------------	---------------

LOW ALCOHOL COCKTAILS

ほろ酔いかくテル

ほろ酔いジントニック Low alcohol gin and tonic	¥590(tax¥649)
ほろ酔いドライジンレモンサワー Low alcohol gin lemon sour	¥590(tax¥649)

BEER

ビール

アサヒ スーパードライ 生 Asahi Super Dry Beer	¥690(tax¥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(tax¥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(tax¥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(tax¥704)

SHO-CHU

焼酎

芋 金黒 kinkuro (sweet potato shochu) "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	¥590(tax¥649)
--	---------------

SAKE

日本酒

かせん 嘉泉 特別本醸造「まぼろしの酒」 Kasen 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	¥690(tax¥759)
--	---------------

NON ALCOHOL BEER

ノンアルコールビール

アサヒドライZERO Asahi dry Zero	¥590(tax¥649)
------------------------------	---------------

ORIGINAL NON ALCOHOL

オリジナルノンアルコールカクテル

キウイスクッシュ Kiwi squash ビタミン豊富なキウイを味わえるざっぱり爽快テイスト	¥590(tax¥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(tax¥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(tax¥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(tax¥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(tax¥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(tax¥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(tax¥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(tax¥649)

SOFT DRINK

ソフトドリンク

ウーロン茶 Oolong Tea	¥490(tax¥539)
ジャスミン茶 Jasmin Tea	¥490(tax¥539)
コカ・コーラ Coca Cola	¥490(tax¥539)
カナダドライ・ジンジャーエール Canada dry Ginger Ale	¥490(tax¥539)
Sprite	¥490(tax¥539)
マンゴージュース Mango juice	¥590(tax¥649)
ピーチジュース Peach juice	¥590(tax¥649)