

日本の年を
骨の髄まで

らむ屋
岩本
半一頭買

らむ屋山本 堪能コース

● 羊ごじった煮

● トマトサラダ

● 焼き野菜盛り

- ・玉ねぎ
- ・ニラ
- ・もやし
- ・じゃが芋

● 国産ラム肉五種

- ・カルビ
- ・もも
- ・うで
- ・ランプ
- ・ショルダー

※仕入れ状況により変わります

● ラムパイ (ひつじ白湯ラーメン)

※大盛りでまぐ

一人前 三、五〇〇-

本日の生ラム

希少な羊を1頭買い
羊の黒板をご覧下さい
六〇〇-

焼野菜

● 焼き野菜盛り 五〇-

- ・玉ねぎ
- ・もやし
- ・春菊
- ・ズッキーニ
- ・白ねぎ
- ・エノき
- ・ニラ

一品

- ・トマトサラダ
- ・白菜キムチ
- ・ラム味噌きゅうり
- ・チャンジャペコリーノ 各三〇-

薬味

- ・北海道産二升漬
- ・パクチー
- ・山わさび

×もの

- ラムパイ (ひつじ白湯ラーメン)
- ラムパイ 七〇-
- ラムパイⅡ (ひつじスープ飯)
- ラムパイⅢ 四〇-
- ねこめし 三〇-
- ライス 二〇-

お飲みもの

おすすめ

レモン丸けずり

◎ 岩本レモンサワー 六〇〇-

◎ ハスカップサワー 五五〇-

◎ ヨーグルトサワー 五五〇-

◎ 焼酎ハイボール(麦芽) 五〇〇-

ウイスキー

デュアーズ 各五〇〇-

・ハイボール

・ジンジャーハイボール

・コークハイボール

チューハイ

各五〇〇-

・ガリ ・スーパーレモン

・男梅 ・カルピス

・トマト ・パクチー

ワイン

・北極星(赤・白) 各五〇〇-

焼酎

◎ 和らぎ麦

四〇〇-

◎ 二階堂

五〇〇-

◎ からり芋

四〇〇-

◎ 黒霧島

五〇〇-

◎ 鍛高譚

五〇〇-

◎ しぞ

五〇〇-

果実酒

・ブランデー梅酒 五〇〇-

・あらじしみかん 五〇〇-

ビール

サッポロ黒ラベル

・生ビール 六八〇-

・レッドアイ 六八〇-

・シャンディガフ 六八〇-

・プレミアムフリー 五〇〇-

ソフトドリンク

・ウーロン茶 ・コーラ

・カルピス ・トマトジュース

・ジンジャエール 各二五〇-

単品ご注文の場合、お通し代として
お一人様三五四円頂いております。
メニューの価格表記は全て税抜き価格です。

羊にまつわるエトセトラ

美 養 鮮

【羊+大】 【羊+食】 【魚+羊】

魚も羊も鮮度が命

脂肪燃焼を促すカルニチンや
必須アミノ酸が豊富

カルニチンはダイエットに効果大
羊を食べて美しくなろう



今、日本で流通している
羊肉の99%は輸入肉です。
純国内産の羊肉は
極わずかなんです。
羊は飼育方法の規制
が無い為、牧場ごとに
飼育方法が違い、
お肉の味も異なります。