

最初にジンギスカンセットを  
人数分ご用意させていただきます！

ジンギスカンセット 一人前

【特選ラム肩ロース + たまねぎ】

1,250

薬味

塩山わさび

50

⑨パクチー

タレにどっさり入れてお肉と一緒に召し上がりください

450

青唐ニンニク醤油漬け

450

追加お肉とお野菜はコチラ ←

温かいもの

⑨特選ラム肩ロース

一人前 1,100

ラムらんぶ

一人前 1,100

数量限定

ラムチヨツブ

一本 1,690

ラムタン塩

一人前 900

ラムハツ

一人前 900

⑨ラム切り落とし麹味噌漬け  
ホイル蒸し焼き (キャベツ入り)

一人前 1,100

お野菜

きのこ盛り合わせ

650

もやし

330

たまねぎ

330

長ねぎ

330

ニンニクの芽

560

渋谷店メニュー

⑨低温ラムユツケ風 数量限定

タン皮ポン酢

1,100

白菜キムチ

450

わさび枝豆

450

⑨麹キヤベツ こうじ

450

塩昆布きゅうり

450

長芋のたまり漬け

450

ラムタン塩スープ

580

ラムタン辛いスープ

580

スープトッピングパクチー

120

ご飯 つや姫使用

大 370 中 300 小 270

⑨山わさびご飯 (大盛 + 50)

350

山わさび茶漬け (大盛 + 50)

500

ほうじ茶と刻みのり付き

500

デザート [各350]

ラム羊レーズンアイス

350

本日のアイス

330



表示価格は、税込み価格です

## サツポロ黒ラベル 《生》

ジョッキ 600

グラス 480

シャンディガフ 550

## ワイン [各550]

赤グラスワイン

白グラスワイン

## ノンアルコールビール

赤ワ+ジンジャーエール+レモン

大人の葡萄カルピス

赤ワ+カシス+レモン

カーディナル

カリモーチョ

ティント・ベルーノ

カーネル

赤ワ+サイダー+レモン

ナチュラル

## 自然派ワイン

農薬や化学肥料を使用せず、  
自然の力と伝統的な製法で  
作られたワイン

※こちらは通常のワインです。

( 詳細はスタッフまで )

## ソフトドリンク [各400]

ウーロン茶

黒ウーロン茶

ルイボスティー

コーラ

ジンジャーエール

カルピスソーダ

オレンジジュース

カーピス

黒霧島 (芋)

神の河 (麦)

赤霧島 (芋)

南高梅酒

梅酒 [各550]

(ロック・水割り・ソーダ割り)

## 焼酎 [各550]

(ロック・水割り・ソーダ割り)

黒霧島 (芋)

赤霧島 (芋)

黒霧島 (芋)

梅酒

(ロック・水割り・ソーダ割り)

## ハイボール [各600]

⑨ハイボール (デュワーズ)

羊ハイボール

ジンジャーハイボール

コークハイボール

羊一れもんサワー

(DRY/SWEET)

ウーロンハイ

緑茶ハイ

黒ウーロンハイ

ルイボスティー

カルピスサワー

梅干しサワー

北海道メロンサワー

グレープフルーツサワー

【各550】

ウーロン茶

黒ウーロン茶

ルイボスティー

緑茶

ウーロン茶

ジンジャーエール

カルピスソーダ

オレンジジュース

カーピス

黒霧島 (芋)

神の河 (麦)

赤霧島 (芋)

梅酒

(ロック・水割り・ソーダ割り)