

当店人気

No.1

原点にして頂点

赤身と脂のバランスにこだわった
自慢の肩ロース

生ラム 950円

低温熟成で旨味成分を増した
柔らか肩ロース

熟成ラム 1,600円

特製ヤミツキ塩ダレ



塩ダレもみもみ焼き 1,000円

クセになる
コリコリ食感



ラムハツ 750円

ヘルシーで柔らかな
人気のヒレ肉!



薄切りラムヒレ 1,100円

ひとりじめしたくなる
ジューシー骨付き肉!!



ラムチャップ 10g/120円
※1本あたりおよそ900~1300円

豪快!ラム300g!!



霧島連山 2,900円

肉の味わい豊かな柔らか極上赤身肉

厚切りランプ 1,100円

おつまみ人気
NO.1

リピーター続出

炙りラム ※数量限定
1,200円

各お肉ご注文で
もやし 大好評
おかわり無料!!

※写真は盛り付けの一例です。
ご提供時の盛付は異なる場合がございます。

焼き野菜

- きのこ盛り 600円
- 玉ねぎ 300円
- 焼きキャベツ 300円
- ニラ 300円
- 太ネギ 300円
- にんにく 300円
- にんにくの芽 300円

一品料理

- 炙りラム ※数量限定 1,200円
- ラムの岩塩煮込み 600円
- キムチ 500円
- 浅漬けキャベツキムチ 500円
- セロリの水キムチ 400円
- もやしナムル 300円
- 韓国ノリ 300円
- 千切りキャベツ 300円

ご飯と麺

- ご飯・小 200円
- ご飯・中 300円
- ご飯・大 400円
- たまごかけご飯 400円
- 土鍋ごはん・1合 660円
- 土鍋ごはん・2合 1,100円
- 冷麺 1,100円
- 大関冷麺 1,300円

※冷麺にはそば粉を使用しています

デザート

- 手作りマンゴープリン 300円
- 手作り杏仁豆腐 300円
- コーヒーゼリー 300円
- ゆずシャーベット 350円
- バニラアイス 350円

別途テーブルチャージ料(千切りキャベツ付)300円を頂戴しております。

鍋交換 220円

※価格はすべて税込です。