

数量
限定

岩手・遠野。
創業七十年を超える
羊肉専門店から。

Tono Anbe
Lamb

遠野あんべ 生ラム肩ロース

南オーストラリア産



まずは、
塩で。

船の上で、約四週間。

冷凍せずチルドのまま熟成させた
肩ロースは、赤身の旨みと脂の甘さが、
どちらも立っています。

店で一枚ずつ手切りされた、
そのままの姿で。

200g+野菜盛り

3,800 税込
円

骨を持って、かぶりつく。

ラムチョップ FRENCH RACK OF LAMB

鍋なしでもOK!

中は、
ロゼ。



1本

1,580 税込
円

厨房のグリルで、外は香ばしく、
中はピンク色に焼き上げます。
ワインにも、ハイボールにも。

おかわり、
いかがですか

鍋がまだ熱いうちに!



菜

野菜おかわり

もやし・キャベツ・玉ねぎ 3種盛り

480 税込
円

増

もやし増し増し

肉汁を吸わせるなら、たっぷり

280 税込
円

肉

追加のお肉 100g

遠野あんべ 生ラム肩ロース

1,480 税込
円

🍴

🍴の焼きうどん

残ったタレと肉汁で、鍋のまま

480 税込
円

🍴

🍴のライス

タレをかけて

280 税込
円

遠野式の焼き方

- 1 野菜を、鍋のフチへ。
- 2 お肉は、真ん中で。
- 3 落ちた肉汁を、野菜に吸わせる。



🍴まで食べて、遠野式。

価格はすべて税込です