

極薄ラムしゃぶ専門

工藤羊肉店 羊

北海道名物 極薄ラムしゃぶ専門店

全てのお客様に新鮮なラム肉をご提供

MENU



極薄ラムしゃぶ専門

工藤羊肉店のトリセツ

本日は数ある店舗の中から、当店にご来店いただき誠にありがとうございます。
極薄のラムしゃぶを皆様により楽しんでいただくために、当店の取扱説明を記載いたしました。

お鍋の火加減は？

お鍋が出てきたら、**弱火でじっくり**沸かしましょう。
強火にしてしまうと坦々スープが焦げ付いたり、
豆乳スープが分離してしまう可能性があります。
早く食べたい!! と思うかもしれませんが、お客様には
スープも最高の状態で召し上がっていただきたい
ため、ここは枝豆や
塩キャベツなどを
つまみながら
5～6分じっと
我慢してくださいね。



最初に入れる野菜の量は？

火をつけて**3分ほど**たったなら、2色の鍋へ
【野菜盛り合わせの半分】を目安に野菜
を入れてください。全ての野菜を入れて
しまうとラム肉をしゃぶしゃぶするスペース
がなくなって
しまいます。



極薄ラムのツウな食べ方

当店のラム肉は、お客様にご注文をいただいてから、その都度心を込めて極薄にスライスさせていただいております。お肉をお鍋に入れる際には**1度に2～3枚**を取り、**1～2回しゃぶしゃぶ**してお召し上がりください。1枚のみだと何度もしゃぶしゃぶしているうちに溶けてしまい、とろける食感が楽しめません。

俵おにぎりでツウな食べ方

- 1 俵おにぎりを注文し、お客様のお好みで俵おにぎりの上にお肉を乗せてください。
- 2 スタッフをお呼びください。
- 3 スタッフがお肉を炙ります。
- 4 わさび醤油を少しつけて美味しくお召し上がりください。



ラム肉寿司をご希望の方はわさび醤油をサービスいたします

ごま油塩だれでツウな食べ方

- 1 「ごま油塩だれ」を注文します。
- 2 極薄ラム肉を1枚取り約1秒昆布だしに湯通しします。
- 3 ごま油塩だれにつけて美味しくお召し上がりください。

ごま油塩だれは別途100円頂戴いたします

ラーメンの食べ方

羅臼産 昆布スープをおたまで2～3杯掬い、今まで召し上がっていたポン酢の中に入れます。お肉と野菜のだしがたっぷり染み込んだスープの中へゆであがった麺を入れて、塩コショウをお好みで振りかけてお召し上がりください。

特製ポン酢で

坦々スープで

坦々スープを器に入れ、テーブルに常備されているすりゴマを入れます。
ゆであがった麺を入れると、坦々麺の出来上がりです。

出汁を選ぶ



1



天神さん家の 最高級天然羅白産昆布だし

最高級の天然羅産白昆布でだしを取った
さっぱりとしたスープです。
時間がたつごとに旨みがじっくりと出てきます。

必ず
お選びください



スープ

ラムしゃぶ

単品メニュー

薬味

おすすめ

ドリンク

2

下記より1つお選びください

濃厚とろろ鶏白湯だし

豚骨のような濃厚さとスッキリした旨味を両立。クリーミーな
スープにおろしたてのとろろを加え、最高のとろろを楽しめます。

千香胡麻 辛醬担々だし

多数のスパイスと胡麻のkokを重ねた辛味が決め手。まずはその
まま。追いゴマで香りと濃度を上げて完成。♫のラーメンまで絶品。

芳熟濃厚 深旨トマトだし

芳熟な香りと深いkokがラムと絡み合う。バジルペーストで味変
をお楽しみください。♫はチーズリゾットで最高一杯。

旨焚雪譜 すきしゃぶだし

深い旨味と清らかな余韻。0.2mmの極薄ラムがだしに触れた
瞬間、とろける甘みが一気に広がります。極上の余韻を。

旨焔 麻辣湯だし

華やかで芳醇なスパイスと花椒が香る麻辣だし。
175°DENO担担麺とコラボした赤花椒のシビれが相性抜群です。

女性人気

季節の限定だし

季節を彩る、工藤羊肉店自慢の限定だし。厳選素材がラムの旨味
を引き立てます。限定だしの内容はPOPをご覧ください。

限定

味の早見表



多くのだしを楽しみたい方

3色鍋に変更

「昆布だし+お好きなだし2種類」を
お選びいただけます。

1,636円 (税込1,800円)

鍋を贅沢に使いたい方に

鍋1台追加

「昆布だし+お好きなだし」を
お選びいただけます。

1,500円 (税込1,650円)

※ 通常は6名様から
お鍋2台をご提供しております。



天神さん

工藤羊肉店の昆布は
ラム肉の旨みを最大限に
引き出すために
世界遺産でもある北海道知床半島、
天神さん家の羅白産最高級昆布を
使用しております。
知床の寒流に鍛えられて育った
「羅白昆布」は収穫から乾燥、
旨みを引き出す熟成までに
二十三日もの工程を要します。
その手間のかかる工程を経ることで
「最高級」と言われ濃厚で香り高く、
しかも清澄で上品なだしが引けるのです。

北海道知床半島羅白産
最高級天然昆布

工藤羊肉店 旨さの秘訣

食べ放題

心ゆくまでラムしゃぶを楽しみたい方に



1番人気

厳選ラムしゃぶ& 厳選マトン食べ飲み放題

100分 [お席時間120分]

飲み放題(生ビール付き)

※ プラス550円で
サッポロクラシック飲み放題

(食べ放題内容)

- 厳選ラム肉
- 厳選マトン肉
- 野菜盛り合わせ
- ライス・俵おにぎり
- 枝豆
- キムチ
- バリバリ塩キャベツ
- うどん
- サッポロラーメン[熟成卵麺]
- 柚皮入りソルベ (1人前)

7,000円(税込7,700円)

厳選ラムしゃぶ 食べ飲み放題

100分 [お席時間120分]

飲み放題(生ビール付き)

※ プラス550円で
サッポロクラシック飲み放題

(食べ放題内容)

- 厳選ラム肉
- 野菜盛り合わせ
- ライス・俵おにぎり
- 枝豆
- キムチ
- バリバリ塩キャベツ
- うどん
- サッポロラーメン[熟成卵麺]
- 柚皮入りソルベ (1人前)

6,000円(税込6,600円)

厳選ラムしゃぶ 食べ放題

100分 [お席時間120分]

※ 別途1ドリンクオーダー制

(食べ放題内容)

- 厳選ラム肉
- 野菜盛り合わせ
- ライス・俵おにぎり
- うどん
- サッポロラーメン[熟成卵麺]
- 柚皮入りソルベ (1人前)

4,545円(税込5,000円)

※追加の際は
QRコードからご注文ください

全てのお客様に、
新鮮なラム肉を。

当店では、お客様に新鮮なラム肉をお召し上がりいただくために
食べ放題でもご注文をいただいてから心を込めてスライスしているため
ご提供までに多少お時間をいただく場合がございます。

※ 食べ残しがあった場合は別途料金(2,000円/人)を頂戴いたします。鍋に入っても同様です。

コース

ラム肉の魅力を引き出す、黄金の構成で楽しみたい方に

工藤羊肉店 入門コース

[お席時間90分]

60分 飲み放題
(生ビール付き)

※ プラス550円で
サッポロクラシック飲み放題

(コース内容)

- 厳選ラム肉 (1人前)
- 野菜盛り合わせ (1人前)
- ライス or 俵おにぎり (1人前)
- サッポロラーメン[熟成卵麺]
- 柚皮入りソルベ (1人前)

5,000円(税込5,500円)

工藤羊肉店 お手軽コース

[お席時間90分]

※ 別途1ドリンクオーダー制

(コース内容)

- 厳選ラム肉 (2人前)
- 野菜盛り合わせ (1人前)

※ラム肉追加は100円OFF

※グループでご利用の場合は、
同じコースのみご注文いただけます。

4,000円(税込4,400円)

要前日予約 | 2名様から



工藤羊肉店 満喫コース

[お席時間150分]

120分 飲み放題
(サッポロクラシック付き)

(コース内容)

最初にお選びください

- 鍋 **A** 2色鍋+すきしゃぶセット
(選択) **B** 3色鍋

- ウェルカムスープ
- 羊肉店の逸品2種
 - 明太子
 - ラムの生ハム
- **メイン**
 - 厳選ラム肉 (120g)
 - 厳選マトン肉 ハーフ (40g)
 - ラムタン (40g)
- **野菜** 野菜盛り合わせ
- **米物** 炙り肉寿司 (2個)
- (選択) **1** サッポロラーメン[熟成卵麺]
2 リゾットセット(ご飯+チーズ)
- **甘味** 柚皮入りソルベ

11,000円(税込12,100円)

ラムとは



生後12カ月以内でまだ永久歯が生えていないものを指します。

肉質は柔らかく肉色も薄く香りも少ないのが特徴です。マトンに比べて脂身の癖もあまりありません。

マトンとは



生後2年以上の永久歯が2本以上生えている羊をマトンと呼びます。昔ながらの丸ジギスカンなどでお馴染みのお肉で、色がラムより赤く、ラム本来の香りをしっかりと感ずることができます。

※ 食べ残しがあった場合は別途料金 (2,000円/人) を頂戴いたします。鍋に入っても同様です。

単品

追加用



ラムタン (数量限定)

おすすめ	ラムタン (数量限定)	1,700 円 (税込1,870円)
人気	渾身のラムとろ丼2層仕立て北海道産山わさび醤油添え	890 円 (税込980円)
	ハーフサイズ	700 円 (税込770円)
人気	羊肉店本気の100%ラム肉生つまれ (数量限定)	600 円 (税込660円)
人気	虎杖浜松田水産の明太子	590 円 (税込650円)
	厳選極薄ラム肉 (150g/人)	1,200 円 (税込1,320円)
	厳選マトン肉 (150g/人)	1,400 円 (税込1,540円)
	野菜盛り合わせ	954 円 (税込1,050円)
	野菜单品 各種	300 円 (税込330円)

[しめじ、キクラゲ、白菜、玉ねぎ、水菜、ほうれん草、人参、大根、油揚げ、豆腐、くずきり]



渾身のラムとろ丼



100%ラム肉生つまれ



野菜盛り合わせ

ご飯もの	サッポロラーメン [熟成卵麺]	345 円 (税込380円)
	うどん	345 円 (税込380円)
	俵おにぎり	200 円 (税込220円)
	ライス 大	354 円 (税込390円)
	中	300 円 (税込330円)
小	227 円 (税込250円)	
おつまみ	枝豆	363 円 (税込400円)
	キムチ	445 円 (税込490円)
	パリパリ塩キャベツ	400 円 (税込440円)
デザート	柚皮入りソルベ	300 円 (税込330円)



俵おにぎりを更に楽しむ方法

1. 俵おにぎりをご注文いただき、その上にお好みでお肉を乗せてください。
2. スタッフをお呼びください。その場でお肉を炙らせていただきます。
3. わさび醤油を少しつけて美味しくお召し上がりください。



工藤羊肉店の人気ベスト3

1位



羊肉店の100%ラム肉生つまれ

数量
限定

600円 (税込660円)

羊肉店の本気のラム肉生つまれは数量限定！
不動の大人気メニューです。
完全にラム肉のみ、ラム肉100%のお味をお楽しみいただけます。
「ラムしゃぶ」ではちょっとラムのにおいが物足りない！
という方には絶対おすすめです！

2位



渾身のラムとろ丼2層仕立て 北海道産山わさび醤油添え

数量
限定

レギュラー 890円 ハーフ 700円
(税込980円) (税込770円)

牛とろ丼は聞いたことがあるけど、ラムとろ丼は？
アツアツのご飯の間に2層に分かれて敷かれたラムとろは、
ラムのにおいもなく、やみつき間違いなし！
お友達にも紹介したくなる逸品です。
山わさび醤油と混ぜてお召し上がりください。

3位



虎杖浜産「松田水産」の明太子

590円 (税込650円)

大正3年創業のたらこ家虎杖浜 松田水産(白老)の明太子。
超老舗の極上明太子を工藤羊肉店用に辛めに特注いたしました！
産地直送の明太子を、1~2回湯通したラム肉で巻いて
少しだけポン酢をつけてお召し上がりください。
ご飯に乗せても絶品。超GOOD!

薬味

工藤羊肉店の基本は特製のポン酢で
お召し上がりいただけますが
ご希望がございましたら各種薬味も
ご用意しております。

- すりごま (各テーブルに常備)
- 一味唐辛子
- 塩コショウ
- 柚子胡椒
- 特製カレーパウダー **1位**
- おろし生姜 **3位**
- おろしニンニク
- 鷹の爪
- ブラックペッパー
- ヒマラヤ岩塩
- 粉チーズ ——— 300円 (税込330円)
- ★ ごま油 + 塩 **2位** 100円 (税込110円)

[★] は1テーブルのお値段です。お代わり自由

生卵
付き

とろけるラムすきしゃぶをお楽しみください。
ご希望のお客様はスタッフまで。

羊肉店風
ラムすきしゃぶのたれ 254円
(税込280円)

ほおぼる。がんばる。
北海道米 LOVE

工藤羊肉店は
道産米「ななつぼし」を
使用しております



ス
ー
プ

ラ
ム
し
ゃ
ぶ

単
品
メ
ニ
ュ
ー

薬
味

お
す
す
め

ド
リ
ン
ク

数量限定

ラムタン
しゃぶしゃぶ

希少部位

1,700円
(税込1,870円)

ラムタンは一頭の羊から150gくらいしか取れないとても貴重なタンです。ぜひ一度ご賞味ください。

北海道産山わさび醤油添え

渾身のラムとろ井
二層仕立て

レギュラー 890円 ハーフ 700円
(税込980円) (税込770円)

アツアツご飯の間に2層に敷かれた贅沢なラムとろ井。ラムのにおいもなく、やみつき間違いなし。

選べる
ラムソーセージ

- ・あらびき
- ・チョリソー
- ・ガーリック

1本 300円
(税込330円)

2本 500円
(税込550円)

3種盛り 700円
(税込770円)

お好きな味を
組み合わせられます!

あらびき、チョリソー、ガーリックのラムソーセージは、噛むたびにラムの濃厚な旨みが口いっぱいに広がります。

創業大正2年の超老舗
虎杖浜 松田水産 直送

めんたいこ
へばらこ

590円
(税込650円)

ほんの少ししゃぶしゃぶしたラム肉でめんたいこを巻いて…ピリッとした辛みが、ラム肉の美味しさを引き立てます。

今、ラム肉が人気の理由！

脂肪燃焼効果

※食肉100gあたりのカルニチン含有量



 <羊肉> 80mg	 <牛肉> 59.8mg	 <豚肉> 35mg	 <鶏肉> 4.55～9.10mg
--	--	--	--

ラム肉には、脂肪燃焼に効果的なL-カルニチンがお肉の中でも一番多く含まれています。またカルニチンは血中の中性脂肪やコレステロールを減らし、血圧や体脂肪を下げる働きがあるとされています。

脂質をエネルギーに変換する時に必要な成分であることから「脂肪の燃焼を助ける」とダイエット効果が期待され、テレビで紹介されたり健康食品などにも使われるようになりました。

不飽和脂肪酸が多い

※100g中のコレステロール値

 <羊肉> 50mg	 <牛肉> 59mg	 <鶏モモ> 110mg	 <魚> 50mg
--	--	--	--

ラム肉には、コレステロール値を下げる「不飽和脂肪酸」が豊富に含まれていて動脈硬化や血栓を抑える働きがあります。

ラム肉は低コレステロールなので、高血圧の方にもオススメです。

脂の融点は44℃

 <羊肉> 44℃	 <牛肉> 40℃	 <豚肉> 28℃	 <鶏肉> 30℃
---	---	---	--

脂肪の融点とは、脂肪が体内で溶け始める温度のことです。

融点が高いほど脂肪が体内で溶けにくく吸収されにくいいため、ダイエットには効果的です。人間の胃の中の温度は個人差がありますが、38℃～40℃ぐらいですのでラム肉を食べたとしても、胃や腸の中で脂が溶けません。



他にも！

豊富な
ビタミンB群

アレルギーや
アトピー性皮膚炎に◎

鉄分
たっぷり

貧血の方にも
うれしい栄養源

身体の
温め効果

冷え性の方にも
効果的