

女性にも人気 “ひとり焼肉” × 低カロリー・高タンパク 熟成ラム肉

『熟成子羊焼肉 LAMB ONE(ラムワン)』

12月18日(水) 新宿・歌舞伎町にオープン

ラーメンチェーン「東京豚骨拉麺ばんから」などを展開する株式会社花研（本社：東京都豊島区、代表取締役社長：草野直樹）は、ラム肉に特化した“ひとり焼き肉”専門店『熟成子羊焼肉 LAMB ONE（ラムワン）』を12月18日(水)、新宿区歌舞伎町にオープンします。



当店は、低カロリー、高タンパクでヘルシーなラム焼肉を、ランチや晩ごはんとして、お一人でも気軽に楽しんでいただける新しいスタイルのお店です。全席カウンター席で、一席ごとに焼き台を用意しております。お食事はお肉と焼き野菜、ごはん、スープ、キムチがセットになった御膳スタイルでご提供します。ラム肉は健康意識の高い女性を中心に人気定着しており、“おひとり様”の女性でも気兼ねなく入店できるよう、明るく清潔感のある内装デザインにしているほか、ヘアゴムや紙エプロンなどの女性に優しいアメニティも充実しております。

おすすめメニューは、熟成したラム肉の肩ロースを味噌で漬け込み、柔らかさと美味しさが味わえる「味噌漬け肩ロース」「塩麴漬け肩ロース」。使用しているニュージーランド産のラム肉は臭みが少なく、ラムが苦手な方も美味しくお召し上がりいただけます。また、焼き野菜がすすまないお客様は、シーザーサラダに変更できるほか、ごはんも16穀米に変更できます。また、お酒と一緒に楽しみたい方、糖質を制限されている方には、お肉と焼き野菜の注文も可能です。

ラム肉料理といえば、ジンギスカンが定番で、大人数でお酒を飲みながら楽しむイメージがありますが、そんなイメージを払拭し、周りの目を気にせず、自分なりのスタイルで、おいしいお食事を堪能できる場を提供してまいります。

【店舗情報】

- 店舗名 : 熟成子羊焼肉 LAMB ONE（ラムワン）新宿本店
- 所在地 : 東京都新宿区歌舞伎町1-17-20 第3NKビル 1F
- 電話番号 : 03-6265-9575
- 店舗規模 : 22坪 / 23席（全席カウンター席、全席禁煙）
- 営業時間 : 11:00 ~ 24:00 (LO:23:00)
- 定休日 : なし
- オープン日 : 2019年12月18日（水） 11:00



【主なメニュー】



塩麴漬けラム肩ロース定食 1,680円・税込



ごま味噌漬けラム肩ロース定食 1,680円・税込

ニュージーランドの豊かな水資源、広大な大地で生後12か月まで育った、臭みがなくやわらかい熟成ラム肉を和風発酵調味料に漬け込み、酵素パワーでさらに柔らかく仕上げました。塩麴、ごま味噌よりお選びください。



あいもり(3種盛り)定食 2,180円・税込

1頭から100グラムしか取れない希少部位の特選ヒレ肉、プレーンの熟成肩ロース、塩麴orごま味噌漬け熟成肩ロースの3種のラム肉を楽しめる贅沢な定食です。



スプリングラムチョップステーキ 塩麴漬け・ごま味噌漬け 1本880円・税込

スプリングラムは生後4~6カ月の仔羊を1~3月の旬の時期に食肉加工したラム肉です。南半球の春~初夏の時期に栄養価が高い牧草で育つため、クセがなく、ジューシーで、柔らかい肉質のラムチョップです。

メニュー	価格(税込み)	ドリンク	価格(税込み)
特選ヒレ肉	1,980円	わらび餅	500円
ラム肩ロース	1,180円	生ビール アサヒスーパードライ	500円
スプリングラムチョップ各種	880円	ハイボール・酎ハイ各種	500円
焼き野菜各種	280円	ワイン(赤、白)、日本酒(八海山)	1,000円
シーザーサラダ	380円	ソフトドリンク各種	300円

【会社概要】

会社名 株式会社 花研
本社所在地 東京都豊島区南池袋1-17-3 第2南池袋I-Nビル4F
役員 代表取締役 草野直樹
創業 平成9年8月18日
資本金 6,000万円
事業内容 飲食店の経営・企画・コンサルティング、フランチャイズ事業、ラーメンレンタル事業
従業員数 200名（平成30年10月1日現在）
URL <http://www.hanaken.co.jp/>

【公式SNS】

L A M B O N E公式Twitter : https://twitter.com/lambone_honten
L A M B O N E公式Instagram : <https://www.instagram.com/lamb.one/>

本件に関するお問い合わせ先
株式会社 花研 広報担当 廣瀬・大城・石垣
mailto:info@pr-office.jp 電話:044-819-8157