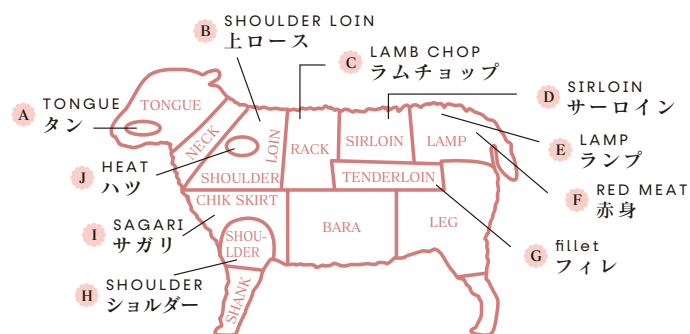




Hitsuji no mori

札幌スタイルジンギスカン

羊肉のもも・肩ロース肉を主体にきれいに成形加工し専用の鉄鍋「ジンギスカン鍋」で焼いた味付けしていない羊肉をオリジナルの「たれ」にからめて食べる食べ方をいいます。このたれこそが店の個性として重要となります。当店ではこの「たれ」にオリジナルの辛味パウダーと山わさびを入れて頂くスタイルです！



羊肉 - 赤

熟成塩メラム

F 熟成塩メラムジンギスカン 赤身 ￥980 (¥1,078)

Lamb red meat

やわらかな赤身部分で脂が適度にあり、クセが少なく味に深みがあります。

B 熟成塩メラムジンギスカン上ロース ￥1,180 (¥1,298)

Premium roin

繊維が非常に細かく脂ののった霜降りになっており、柔らかくクセが少ないのが特徴です。

熟成塩メとは

肉卸・焼肉店・精肉店を札幌で展開する肉の専門家がラム肉の為に考案した「熟成」羊肉本来の「クセ」をやわらげ、うまみとコクを増すことに成功。特別に手間をかけたお肉は一味違います！専用のたれでお召し上がりください。



E ラムランプ ￥880 (¥968)

Lamb lamp

腰からお尻にかけてのサーロイン・ロースと隣り合わせの部位です。

E 塩だれやわらかランプ ￥980 (¥1,078)

Lamb lamp salt sauce

やわらかな赤身部分で脂が適度にあり、クセが少なく味に深みがあります。



熟成塩メラムジンギスカン上ロース

H 自家製味付ジンギスカン 数量限定 ￥880 (¥968)

Original sauce Genghis Khan

オリジナルのたれで漬込んでおりますので、焼き上がりそのままお召し上がり下さい。

円盤ラム ￥780 (¥858)

Circle lamb

半凍りの状態で焼いてお召し上がりください。大きいので一枚づつお焼きください。



ラムチョップ

C ラムチョップ オリジナルラムスパイス ￥1,480 (¥1,628)

Lamb chop -Original Lamb Spice Blend-

骨の周りの旨味が詰まった部分です。ジューシーな味わいが特徴です。

D ラムサーロイン 山わさび醤油 ￥1,380 (¥1,518)

Lamb sirloin -Horseradish Soy Sauce-

最高級部位。驚くほど柔らかな食感で、ジューシーな旨味があふれる極上の赤身肉です。



ラムサーロイン

G マトンフィレ オリジナルラムスパイス ￥1,480 (¥1,628)

Mutton fille -Original Lamb Spice Blend-

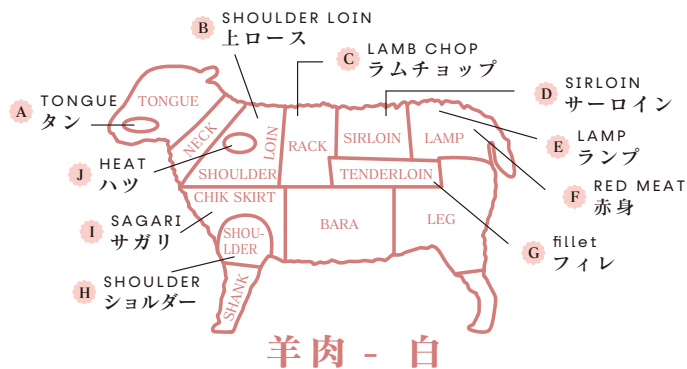
一頭でほんの少ししか取れない部位。繊細な柔らかさと豊かな風味のバランスが特徴で、成熟した羊ならではの奥深い味わいを楽します。



マトンフィレ



Hitsuji no mori



羊肉 - 白

A ラムタン

¥980 (¥1,078)

Lamb tongue

やわらかい為皮ごとカットして食べる部位、くさみもなくコリコリとした食感も味わえます。

A ラムタン

刻み葱塩レモン

¥1,080 (¥1,188)

Lamb tongue -Lemon Salt & Chopped Scallion Sauce-

刻んだネギとレモンを塩だれに絡めております、しっかりと焼いてお召し上がりください。

I ラムサガリ

希少

¥980 (¥1,078)

Lamb Sagari

程よい脂で食味も良く、上品な味わいが楽しめます。

J 新鮮ラムハツ

特製醤油タレ

¥880 (¥968)

Lamb heart -Signature Soy-Based Sauce-

ビタミンA・B2・鉄分が豊富な部位、プリとした歯ごたえで淡白な味わいの為、味がからみやすいです。

羊の杜 初めての方へ



Special

モリ
赤の杜 野菜盛り¥2,400
(¥2,640)

Special Red set

熟成塩メラム (赤身・上ロース)・ラムランプ

モリ
白の杜 野菜盛り¥2,000
(¥2,200)

Special White set

ラムタン・ラムサガリ・ラムハツ

野菜

Vegetables

野菜盛り

¥600 (¥660)

Assorted vegetables

じゃがいも

¥300 (¥330)

Potatoes

キャベツ

¥200 (¥220)

Cabbage

たまねぎ

¥200 (¥220)

Onions

にんじん

¥100 (¥110)

Carrots

もやし

¥100 (¥110)

Bean sprouts



北海道産牛 ユッケ
Hokkaido Beef Yukhoe

¥1,080
(¥1,188)



ラムハツ刺し - 低温調理仕立て -
Lamb Heart Sashimi - Prepared Sous Vide

¥880
(¥968)

アラカルト A la carte



札幌焼肉の名店
トトリのキムチ

Kimchi from Totori, a famous
Sapporo yakiniku restaurant

¥480 (¥528)



ラム生ハムと季節の果実

Lamb ham and
seasonal fruits

¥1,080 (¥1,188)



ごま油香る青菜のナムル

Green vegetable namul with the
aroma of sesame oil

¥480 (¥528)



ラムベーコンの
ポテトサラダ

Lamb bacon potato salad

¥780 (¥858)



羊屋のラムソーセージ
- 行者フランク・粗びき -

Hitsujiya's Lamb Sausage
(Gyoja Frank, Coarsely ground)

¥980 (¥1,078)



緑 大人の
ムンチュサラダ

Muntu salad for adults
- green -

¥680 (¥748)



赤 醬辛コク赤サラダ

Spicy soy sauce rich red
salad -red-

¥680 (¥748)



白 北海道名物
ラーメンサラダ

Hokkaido specialty ramen
salad -white-

¥880 (¥968)

汁・飯・麺 Soup, Rice, Noodles

牛とろフレーク丼 ¥880 (¥968)
Beef flakes rice bowl

玉子スープ ¥480 (¥528)
Egg soup

わかめスープ ¥480 (¥528)
Seaweed soup

ユッケジャンスープ ¥680 (¥748)
Yukgaejang soup

高級ごま油香るラム肉用かけごはん ¥380 (¥418)
Lamb rice topped with high-quality sesame oil

メのラム茶漬 ¥580 (¥638)
Lamb chazuke as a final dish

デザート

Dessert

本日のソルベ
Today's Sorbet

¥380 (¥418)

ご飯 Rice 中 ¥250 (¥275)

小 ¥200 (¥220)



BEER ビール

 黒ラベル < 樽生 > Sapporo Black Label (Draft)	¥580 (¥638)
サッポロラガー < 中瓶 > Sapporo Lager (Bottled Beer)	¥780 (¥858)
プレミアムアルコールフリー < 小瓶 > Premium Alcohol-Free (Medium Bottle)	¥480 (¥528)

CHU-HI / SOUR 酎ハイ・サワー

 レモンサワー Lemon Sour	¥480 (¥528)
極上国産レモンサワー Premium Japanese Lemon Sour	¥780 (¥858)
 グレープフルーツサワー Grapefruit Sour	¥480 (¥528)
 カルピスサワー Calpis Sour	¥480 (¥528)
 緑茶ハイ Green Tea Highball	¥480 (¥528)
 ウーロンハイ Oolong Highball	¥480 (¥528)
生絞りレモンサワー Fresh-Squeezed Lemon Sour	¥680 (¥748)
生絞りグレープフルーツサワー Fresh-Squeezed Grapefruit Sour	¥680 (¥748)

SHOCHU

焼酎 - 芋 / 麦 / その他 - < ソーダ・ロック・水割り >

  黒霧島 [Sweet Potato] Kuro Kirishima	¥580 (¥638)
 赤兎馬 [Sweet Potato] Satsuma Sekitoba	¥680 (¥748)
  二階堂 [Barley] Nikaido	¥580 (¥638)
 佐藤 [Barley] Sato	¥680 (¥748)
  鍛高譚 [Perilla] Tantakatan	¥580 (¥638)
  キンミヤ焼酎 [Neutral Spirit] Kinmiya Shochu	¥480 (¥528)

WHISKEY ウィスキー < ソーダ・ロック・水割り >

 デュワーズ Dewar's (Scotch)	¥580 (¥638)
---	-------------

FRUIT LIQUEURS 果実酒 < ソーダ・ロック・水割り >

 あらごし梅 Aragoshi Ume (Plum)	¥680 (¥748)
 あらごしもも Aragoshi Momo (Peach)	¥680 (¥748)
 あらご柚子 Aragoshi Yuzu (Citrus)	¥680 (¥748)
超あらごし もも Super Aragoshi "Peach"	¥980 (¥1,078)
超あらごし ほぼみかん Super Aragoshi "Almost Mandarin"	¥980 (¥1,078)

SAKE & WINE 日本酒・ワイン

 グラスワイン - 赤 - Glass Wine - Red (Heartleaf)	¥480 (¥528)
 グラスワイン - 白 - Glass Wine - White (Heartleaf)	¥480 (¥528)

SOFT DRINKS ソフトドリンク

 コーラ Cola	¥280 (¥308)
 ジンジャエール Ginger Ale	¥280 (¥308)
 オレンジ Orange Juice	¥280 (¥308)
 カルピス Calpis	¥280 (¥308)
 烏龍茶 Oolong Tea	¥280 (¥308)
 緑茶 Green Tea	¥280 (¥308)
 黒烏龍茶 Black Oolong Tea	¥380 (¥418)

飲み放題

上記  の印ある品が飲み放題対象となっております。 90分 (L.O. 10分前) ¥1,580 (¥1,738)