

札幌の老舗「羊々亭」初のラムづくしコースで女子会

選び抜かれた極上の“ロアリングフォーティーズラム”や
稀少部位のタン、生ラム肉などを使用した進化系ジンギスカン

株式会社Beer Thirty（ビアサーティー）が運営するジンギスカン羊々亭（ようようてい）では、ラムを知り尽くした料理長がつくるコースメニューを2024年1月25日（木）より販売します。



新たな発見を求め未知なる青い海原へ出航するように、新たな羊肉の世界を体験してほしいという思いから名付けた「**Lamb's New Horizon（ラムズ ニュー ホライズン）**」コースお一人様4,500円。厳選したブランドラム、様々な部位、ペーストや煮込みなどの調理法などを駆使し、ラムを多様なアプローチでお届けします。松崎料理長が提案する進化系ジンギスカンコースを是非とも体験ください。



■ロアリング・フォーティーズラム ショルダー

南極大陸にある世界で最も清らかな潮風を受けた牧草を食べ、世界最高峰のラム生産者によって育てられた稀少なブランドラム。ホルモン剤の投与もなく、厳格な審査基準を全て満たしたもののだけが認められます。きめ細かな肉質と、風味豊かでありながらしつこくない脂の味わいが楽しめる、日本国内での取り扱いが少ないプレミアムなラム



■スプリングラムチョップ

ニュージーランドで、栄養価が高い春の牧草を食べて育った月齢4～6カ月の仔羊やわらかくジューシーなのに、さらりとした脂の旨みが特長

■生ラム肩ロース

新鮮で嫌な臭いが無い「生ラム」。希少部位の肩ロースは、脂と赤身のバランスが良く、なめらかな味わい



■ラムタン

一頭から一人前しか取れない希少部位。身がぎゅっと締まったコリコリ食感が特長

■自家製ラムラグーペンネ

ラムを香味野菜で煮込んだラグーソースを使ったパスタ。ラムの濃厚な味わいが楽しめる



■前菜盛り合わせ

自家製ラムレバーペースト、フランス産セミドライいちじく、マンチェゴ（羊のチーズ）と竹炭クラッカー、料理長が好きなピスタチオ

■その他ラインナップ

ラムランプ、ラムソーセージ、焼き野菜盛り合わせ、選べる北海道ジェラート



羊々亭料理長：松崎貴広



羊肉は変わり種ではなく主役。もっと多くの方に価値を届けたい

北海道では身近な存在である羊肉。生後2年以上のにおいが強いマトンをタレで漬け込み、中央が膨らんだドーム型の鍋で焼く郷土料理として親しまれてきました。当店でも食べ放題を選び、ビールと共にカジュアルに楽しむお客様が多くいらっしゃいます。

ここ最近では、“リーズナブルでワイワイ楽しむ”といった利用だけではなく、“より良いものを、より美味しいものを”求めるお客様が増えています。

生後1年以内の仔羊であるラムは、羊特有の独特な香りが少なくやわらかくジューシー。北海道産のラムも美味しいですが、視野を広げて世界各地にある良質なラムを追求し、厳選したブランドのラムを取り寄せました。味付けはタレでなく、世界一美しいと言われるクリスマス島で取れた塩や、ローズマリー、ライムと合わせて食べることで肉の旨さをより感じるすることができます。

タンやランプといった羊肉では珍しい希少な部位も、牛・豚・鶏にはない特有の良さがあります。クセの強いレバーも、香味野菜と煮込むことで羊肉ならではの魅力を持ち合わせたレバーペーストに。濃厚な味わいが堪能できるラグーパスタも自慢の逸品です。

ラムってこんなにも美味しいんだ。こんな食べ方があるんだ。そんな新しい発見や驚きを、本コースを通してご体験ください。

【ジンギスカン羊々亭】



すすきので長年愛されているジンギスカンと創作ラム料理の名店。

食べ放題、コースメニュー、ブランドラムや希少部位を使用した単品メニュー、パスタやリゾットなどの絶品ラム料理など、シーンに合わせてご利用いただけます。

ラムを知り尽くした料理長がつくる、絶品メニューの数々をご堪能ください。

住所：北海道札幌市中央区南四条西4丁目 松岡ビル5F
札幌市営地下鉄南北線 すすきの駅徒歩1分
電話番号：050-5462-1611
営業時間：16時から23時（ラストオーダー22時30分）
席数：256席
個室：有り
ホームページ：<https://asahibeerenyouyoutei.foodre.jp/>

===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社Beer Thirty（ビアサーティー）
横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 安田・増田 E-mail：pr@reins.co.jp TEL：045-224-7200