

# MENU

---



Our Sister Brands



[www.thelambkitchen.com](http://www.thelambkitchen.com)

[facebook.com/thelambkitchen](https://facebook.com/thelambkitchen)

[instagram.com/thelambkitchen](https://instagram.com/thelambkitchen)

[twitter.com/thelambkitchen](https://twitter.com/thelambkitchen)

---



Be  
**CRAZY**  
about  
**LAMB**



The 양식당  
**L · A · M · B**  
**KITCHEN**



가맹문의 1800-5564

FRESH . UNIQUE . LAMB KITCHEN

The 양식당  
L · A · M · B  
KITCHEN 

### What is THE LAMB KITCHEN K?

- "THE LAMB KITCHEN" " 양식당 " 은 말 그대로 램(어린양) 키친(주방-식당)이란 의미로 어린양을 전문으로 하는 식당이라는 의미입니다.

### THE LAMB KITCHEN K Identity

- "더 램키친" 은 최상의 식재료만 고집하는 북해도식 참숯 양갈비 전문점 입니다.
- 숙련된 조리 팀의 엄격한 숙성 과정을 거쳐야만 탄생하는 램키친의 양고기는 숯의 명품이라는 비장탄을 사용하여 구워내기에 맛과 풍미가 타의 추종을 불허합니다.
- "더 램키친" 에서는 호주청정지역의 최상급 냉장 어린양(램) 고기만을 고집 하기에, 일반냉동 양고기나 나이든 양(머튼)과 달리 특유의 잡내가 없습니다.
- "양고기" 는 불포화성 지방으로 저칼로리, 저지방, 고단백, 고칼슘으로 다이어트에 좋으며 수술 후 원기회복과 상처치유촉진을 위해 의사들이 권장하는 식품으로도 많이 알려져 있습니다.

원산지 표시

국내산: 쌀, 김치 호주산: 어린 냉장 양고기



## GRILLED DISHES

The Lamb Kitchen의 구이류는 호주산 냉장 어린양만을 사용하며 엄격한 숙성 과정을 거치기 때문에  
풍미와 맛에서 월등히 차별화 됩니다.

양갈비 1대 120~130g (100g 당 9,230 ~ 10,000원) Frenched Rack 1 RIB 람칼비	12
양등심 100g Eye Muscle of Lamb 람로스	10
양본갈비살 120~130g (100g 당 9,230 ~ 10,000원) Boneless Chuck Short Rib of Lamb 骨なし람칼비	12

## SOUP

일본식 오뎅탕 Tempura Soup 和食おでん鍋 특화된 간장 및 수제 어묵으로 오랜시간 끓여낸 일본식 오뎅탕	12
양 매운탕 Spicy Lamb Stew 람의辛味스프 램키친만의 특제 소스로 매콤하게 끓여낸 냄비 요리	15

## SET

양세트 (양고기 모듬 + 식사) 1인 Lamb Set Menu (Assorted Lamb + Meals) Per Person 람세트 (람의盛り合わせ + ご飯) 구이와 식사 메뉴로 구성된 양고기 세트 메뉴	24
--	----





## MEALS

네코메시 (일본식 간장 계란밥) Egg Rice with Soy Sauce ねこめし	2.5
양마늘볶음밥 Fried Rice with Lamb 람チャーハンwithニンニク	3.5
냉 메밀 Buckwheat Soba Noodles 冷やしそば	4
공기밥 Steamed Rice ご飯	1

## PUB MENU

양고기 드신 후 주문 할수 있으며, 밤 10시 이후에는 Pub Menu만 별도로 주문 가능 합니다.  
(서버에게 주문 가능 시간 문의 바랍니다.)

감바스 알 아히요 Gambas Al Ajillo 갠바스·알·아히ージョ 새우와 마늘을 올리브유에 조리한 스페인 요리	12
명란 감자 Mashed Potatoes with Salted Pollack Roe 明太子ジャガイモ 짭조롬한 명란과 베이컨을 넣은 감자 요리	13
드라이 카레 Dry Curry 드라이카레 다양한 야채를 맛깔나게 볶아 만든 일본 카레 요리	12
먹태 구이 Grilled Dried Pollack 드라이카레 램키친만의 특제 소스와 노릇하게 구워진 먹태 구이	13
오늘의 메뉴 (서버에게 문의) Today's Menu (Contact the server) 本日のメニュー	00

양식당  
L · A · M · B  
KITCHEN

# The Wine Cellar

by Cubers Grill

## THE BEST PLACE FOR WINE LOVERS

ワインをかうならここで!

[와인을 경험하기에 가장 가성비 좋은 곳]

The Wine Cellar is the only wine shop (bottle shop) in Gyeongsangnam-do where you can meet some 1,000 wine varieties from all over the world. Receiving overwhelming support from the Changwon's wine lovers, the Wine Cellar has established itself as a place that leads the wine culture in the city.

Dealing in excellent-quality wine and presenting a list that boasts both diversity and specialty, the Wine Cellar has many advantages including a wine price that's competitive even when compared with mega stores, a wide-ranging and colorful array of wines that can accommodate from beginners to aficionados, and a sensible interior. The greatest attraction should be the fact that a wine purchased at the Wine Cellar may be enjoyed corkage-free at Cubers Grill of Hotel Avenue and the Lamb Kitchen. Cubers Grill has a main menu composed of the Italian cuisine and grilled dishes while the Lamb Kitchen takes as its main menu the Hokkaido-style charcoal-grilled lamb. So, they become an ideal match for the variety of wines.

The Wine Cellar is indispensable for fostering a mature wine culture in Changwon.

You can enjoy the wines you bought at The Wine Cellar(1st floor) without corkage

一階のワインセラーで購入したワインはコルクージなしでCubers Grill, The Lamb Kitchen で飲めることができます。



<https://www.facebook.com/thewinecellar.co.kr> [https://twitter.com/TheWineCellar\\_C](https://twitter.com/TheWineCellar_C)

[https://www.instagram.com/winecellar\\_by\\_cubersgrill](https://www.instagram.com/winecellar_by_cubersgrill)

# LIQUOR LIST

---



Our Sister Brands



[www.thelambkitchen.com](http://www.thelambkitchen.com)

[facebook.com/thelambkitchen](https://facebook.com/thelambkitchen)

[instagram.com/thelambkitchen](https://instagram.com/thelambkitchen)

[twitter.com/thelambkitchen](https://twitter.com/thelambkitchen)

---

# SAKE



쿠보타 만쥬 くぼたまんじゅ  
Kubota Manjyu

250

720ml / 15.5%vol / 준마이다이긴쥬

170년 전통을 지켜온 쿠보타 브랜드의 최고봉으로 아사히주조의 실력과 정성, 또한 대대로 이어받은 장인의 혼을 담아 한정생산, 한정판매, 품귀현상에서 프리미엄이 불기도하는 최고급 청주입니다.



준마이다이긴쥬 純米大吟口  
Juamayi Duiginjyo

80

720ml / 16.7%vol / 준마이다이긴쥬

50% 이상 도정한 쌀만으로 빚어낸 청주로 전통적인 방법으로 숙성시킨 술 중 단연 으뜸입니다. 국내에서 가장 사랑받는 프리미엄 제품입니다.



하나 기자쿠라 준마이 긴쥬 花きざくら口純米大吟口 45  
Hana Kizakura Junmai Ginjo

720ml / 12.0%vol / 다이긴쥬

하나기자쿠라 준마이긴조는 알코올 도수 12.0%의 저알코올 상품으로 20-30대 젊은 여성층을 타겟으로 하는 달콤한 맛의 일본주입니다.



준마이 750 純米750  
Gekkeikan Junmai 750

32

750ml / 15.6%vol / 준마이

향긋한 과일향과 깔끔한 맛이 특징입니다. 미주, 유럽에서 인기리에 판매되고 있으며 국내에서 판매되는 사케를 통틀어 가장 높은 인지도와 판매량을 가진 제품입니다.



슈퍼레드 白雪スロパレッド  
Super Red Pack

30

900ml / 13.5%vol / 보통주

상쾌한 맛이 특징인 시리유키술로 여름에는 시원하게, 겨울에는 따뜻하게 언제나 변하지 않는 맛과 뒷맛의 개운함을 즐길 수 있습니다. 다양한 요리와도 어울리며 부담없이 즐기실 수 있습니다.



# SAKE



우마미히토스지 엔베이 うまみ一筋  
Enbei

38

900ml / 13.0%vol / 보통주

좋은쌀과mercian만의 공법으로 제조된 일본 전통술로 일본에서 특허출원 중이며 맛과 향이 좋아여름에는 차게 겨울에는 따뜻하게 즐길수 있습니다.



하쿠시카 준마이긴쵸 白鹿純米吟口  
Hakushika Junmaiginjo

37

900ml / 14.5%vol / 긴쵸

주원료인 쌀을 60%까지 도정하고 천하의 명수로 불리는미야미즈를 더해 하쿠시카 전통의 증미지코미 방식으로 장기간 저온 발효시켜 빛은 고급 사케입니다.



도쿠리 (요하찌로) とくり・与八郎  
Yohachirou

Tokuri 8

14.9%vol / 보통주

일본의 한적한 시골마을인 도찌기현의 홋간주조 제품으로 도찌기 평야에서 생산한 좋은 쌀과 천연수로 빚어낸 청주로 입안에 착붙는 감칠맛과 합리적인 가격으로 누구나 즐길수 있는 청주입니다.

# JAPANESE SOJU



사쯔마 시라나미 (도쿠리) さつま白波  
Satsuma Shiraname (고구마 소주)

Tokuri 20

25.0%vol / 소주

가고시마지방의 유명한 특산품인 고구마와 맑은 물, 증류한 고구마 소주로 특유의 강한 향으로 일본 내에서 인기몰이를 하고 있는 제품입니다.



이이찌꼬 いいちこ  
Iichiko

50

900ml / 25.0%vol / 소주

일본에서 “서민들의 나폴레옹”이라고 불리워지는 대표적인 보리소주로, 위스키 대용으로 일본인들에게 가장 사랑받는 제품입니다.

# WHISKY



싱글톤 12년 シングルトン12年 Glass 7.5 Bottle 160  
Singleton 12Years

700ml / 40.0%vol / 싱글몰트

잘 익은 과일 향과 꽃향기가 나면서 희미하게 스모키 향이 느껴진다. 특 쏘는 생강과 부드럽고 달콤한 밀크 초콜릿, 건포도 맛이 많이 난다. 마시고 나도 여운이 오래 지속됩니다.



싱글톤 15년 シングルトン15年 Glass 10 Bottle 220  
Singleton 15Years

700ml / 40.0%vol / 싱글몰트

선홍빛이 감도는 짙은 황금색에 꿀에 절인 달콤한 과일 맛과 약간의 신맛이 어우러져 풍부하면서도 부드러운 맛이 특징이며, 산뜻한 꽃향기와 신선한 허브향이 퍼져 나오고 건과일의 풍부하고 달콤한 향이 더해져 다양한 음식과 조화를 이룹니다.

# KAOLIANG LIQUOR



연태고량주 コーリャン酒 19  
Yantai Gaouang Jiu

250ml / 34.0%vol / 고량주

양질의 고량과 봉래선천수의 맑은 물로 정성껏 빚어 낸 연태고량주는 뒤끝의 깔끔함과 향이 매력적인 제품입니다.



북경소주 北京 (코리ャン酒) 9  
Bei Jing Shao

252ml / 34.0%vol / 고량주

밝은 색을 띄며 백주 특유의 향을 느낄 수 있으며 목넘김이 부드럽고 깔끔한 끝 맛을 보여줍니다.

## BOTTLE BEER

---

칭따오 (640ml) Tsingtao 칭타오비어	7
인디카 IPA Indica IPA 인디카ipa	8.5
발라스트포인트 빅아이 IPA Ballast Point Big Eye IPA 바ラスト포인트빅그아이ipa	9
하이트, 카스 Hite, Cass 하이트비어 `캐스비어	4
클라우드 Kloud 클라우드비어	4.5

## HOUSE WINE

외부 와인 반입 시 1병당 코르크지차지(Corkage) 10,000원입니다.

빠비용 메를로 까베르네 (프랑스) 파퓌이옹·데·트로와·알셰 메를로·카벨네 Pavillon des Trois Arches Merlot Cabernet_France	Glass 7    Bottle 39
---	----------------------

## SOJU

---

일품진로25, 화요24 Il Poom Jinro, Hwayo Soju 일품진로25 `화요24	25
좋은데이, 참이슬 Good Day Soju, Chamisul Soju 즈운데이 `참이슬	4

## SOFT DRINK

---

콜라, 사이다 Coke, Sprite 코라 `사이다	2
토닉워터 & 레몬 Tonic Water & Lemon 톤닉워터	3

*the* 양식당  
L · A · M · B  
KITCHEN 

Our Sister Brands



[www.thelambkitchen.com](http://www.thelambkitchen.com)

 [facebook.com/thelambkitchen](https://facebook.com/thelambkitchen)

 [instagram.com/thelambkitchen](https://instagram.com/thelambkitchen)

 [twitter.com/thelambkitchen](https://twitter.com/thelambkitchen)