

RUBY JACK'S

Steakhouse & Bar

PRIME RIB ROAST BRUNCH

FRESHLY SHUCKED OYSTERS

NATURAL 生ガキ	800
KILPATRICK {BACON GRILLED} キルパトリック {ベーコンのグリル}	900
FRIED JALAPEÑO TARTARE クリスピーフライ ハラペーニョタルタル	900
WASABI VODKA BLOODY MARY OYSTER SHOT ワサビ ウォッカブラッディマリー	1300

BRUNCH SET 2750

CHOOSE ONE STARTER+ONE MAIN+TEA OR COFFEE
前菜1品+メイン1品 紅茶 コーヒー

SPECIAL BRUNCH COURSE 4200

CHOOSE TWO STARTERS OR ONE STARTER & PASTA+MAIN
AND DESSERT+TEA OR COFFEE
前菜2品 もしくは 前菜1品とパスタ+メイン+デザート 紅茶 コーヒー

CHAMPAGNE BRUNCH SET 4250

INCLUDES A GLASS OF CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD
シャンパーニュバロン ドロスチャイルド 1杯が含まれます

FREE FLOW CHAMPAGNE* BRUNCH SET 6750

INCLUDES FREE FLOW CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD
*RED & WHITE WINE, SPICY BLOODY MARY, DRAUGHT BEER, SOFT DRINKS & JUICES
{90 MINUTES}

シャンパーニュバロン ドロスチャイルド
*赤ワイン 白ワイン スパイシーブラッディマリー 生ビール ソフトドリンク ジュース {90分間 飲み放題}

STARTERS

RUBY'S CAESAR SALAD
RUBY'S シーザーサラダ

RUBY'S NEW ENGLAND CLAM CHOWDER
RUBY'S ニューイングランド クラムチャウダー

BRESAOLA GRILLED
SUPER SWEET SUGAR TOMATOES
ROCKET
ブレザオラと共にグリルした高糖度トマト
ルッコラ

JACK'S COBB SALAD
GREEN GODDESS DRESSING
JACK'S コブサラダ
グリーンゴッドレス ドレッシング

CAULIFLOWER & ENDIVE SALAD
HOME SMOKED SALMON·BRIE FONDUE
カリフラワー & エンダイブサラダ
自家製スモークサーモン ブリーフォンデュ

TIGER PRAWN COCKTAIL ON ICE
AURORA SAUCE·AVOCADO
タイガー海老のカクテル 氷盛り
オーロラソース アボカド

TODAY'S MARKET FRUIT PLATE
本日のマーケットフルーツ

BLACK ANGUS STEAK TARTARE
FREE RANGE YOLK·SHISHITO·NEGI·CROSTINI
ブラックアンガスステーキのタルタル
卵黄 獅子唐 ネギ クルトン

MAINS

BRUNCH SPECIALTIES

PRIME RIB ROAST
MASHED POTATOES·SHISHITO·YORKSHIRE PUDDING·HORSERADISH SAUCE
じっくりローストしたブラックアンガスビーフ リブアイ
マッシュドポテト 獅子唐 ヨークシャプディング ホースラディッシュソース

RUBY'S CUT 150 GRAMS +900
JACK'S CUT 300 GRAMS +1800

STEAK & EGGS +850
CHAR GRILLED LONG GRAIN FED BEEF RIB EYE·TWO FRIED FARM FRESH EGGS·FRIED HAND CUT POTATOES
ステーキ & エッグス
穀物飼育したブラックアンガスビーフ リブアイ 200 G 目玉焼き ハンドカット フライドポテト

TODAY'S PASTA 本日のパスタ

TODAY'S TEPPAN GRILLED TSUKIJI FISH FILLET
SHIOKOJI WHITE ASPARAGUS·OKAHIIKI
WHITE CHOCOLATE·HAZELNUT OIL
本日の築地鮮魚の鉄板焼き
塩麴ホワイトアスパラガス おかひじき
ホワイトチョコレート ヘーゼルナッツオイル

CHAR GRILLED KANAGAWA YAMAYURI PORK SHOULDER
KOMATSUNA·OATS·MUGI MISO
神奈川産山百合ポーク 肩ロースのチャージリル
小松菜 オーツ 麦味噌

HERB FED CHICKEN LEG CONFIT
LEAF ONION·APIOS·BEETROOT
国産ハーブ鶏のコンフィ
葉玉ねぎ ほど芋 ビーツ

CHAR GRILLED STEAK CAESAR SALAD +1350
JOHN DEE GOLD 160 DAY
GRAIN FED BLACK ANGUS RIBEYE 200 GRAMS
160日穀物飼育したジョンディー ブラックアンガスビーフ 200 G
リブアイステーキのシーザーサラダ

{ UPGRADE YOUR STEAK, PLEASE ASK YOUR SERVER }
お肉のアップグレードはスタッフにお尋ねください

THE BIG JACK BURGER

2 CHEDDAR MELTED
CHAR GRILLED 100% BLACK ANGUS BEEF PATTIES
BEETROOT·LETTUCE·SPECIAL SAUCE
ALL ON A HOME BAKED BRIOCHE BRANDED BUN!
FRIED HAND CUT POTATOES
ザ ビッグ JACK バーガー
ダブルチェダーメルト 100% ブラックアンガスビーフパテ
ビーツ レタス スペシャルソース
自家製プリオッシュバーガー
ハンドカット フライドポテト

YEA BOI~

BIG JACK TOPPINGS

FRIED FREE RANGE EGG 目玉焼き +200
AVOCADO アボカド +300
CRISPY BACON クリスピーベーコン +300
TEPPAN GRILLED FOIE GRAS フォアグラの鉄板焼き +2000

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF TAX AND ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.

上記は消費税を含む金額で別途 10% サービス料を加算させていただきます。