

RUBY JACK'S

Steakhouse & Bar

2{NI}9{KU} NIKU=MEAT
CELEBRATE MEAT DAY
29TH OF EVERY MONTH

50% OFF ALL BEEF CUTS
2{に}9{く}=肉 毎月 29 日は肉の日

BRUNCH STEAK & EGGS UP GRADE

| | | | |
|------------------|------------|------|-----------|
| AUSTRALIAN FILET | オーストラリアフィレ | 200G | + ¥ 2,900 |
| US NEW YORK CUT | US NY カット | 350G | + ¥ 3,350 |
| US RIBEYE | US リブアイ | 400G | + ¥ 3,850 |
| WAGYU FILET | 和牛 フィレ | 150G | + ¥ 4,200 |

A LA CARTE アラカルト

50 DAY DRY AGED BONE IN
HOKKAIDO JAPANESE HOLSTEIN BEEF
50 日熟成した 北海道産 骨付きホルスタインビーフ

1KG ¥ 20000 → ¥ 10000

TODAY'S A3 WAGYU FILLET

本日の A3 等級 和牛フィレ

150G ¥ 9500 → ¥ 4750

U.S.A PRIME USDA

アメリカ産 プライム USDA ビーフ

NEW YORK CUT NY カット 350G ¥ 7500 → ¥ 3750

RIBEYE リブアイ 400G ¥ 8500 → ¥ 4250

JOHN DEE SUPER GOLD 160 DAY GRAIN FED
BLACK ANGUS QLD, AUSTRALIA

オーストラリアクイーンズランド産 ジョンディー スーパーゴールド

160 日穀物飼育した ブラックアングスビーフ

FILLET フィレ 200G ¥ 7200 → ¥ 3600

TOMAHAWK トマホーク 100G ¥ 1350 → ¥ 675

{FOR TODAY'S TOMAHAWK WEIGHT ASK YOUR WAITER}

{本日のトマホークのグラム数はスタッフにお尋ねください}

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。