

Salute the Steak Sandwich

プロになろうステーキサンドウィッチ

ステーキサンドウィッチのレシピは世の中に多々あるが、「Ruby Jack's ステーキハウス&バー」のステーキサンドウィッチは食べ始めたら止まらない美味しさ。上質な赤身肉のステーキを挟んだサンドウィッチは霜降り和牛のサンドウィッチと違い、いくらでも食べられてしまう。クラブ・シェフが本誌のために特別に教えてくれたレシピで、プロの味を再現してみては？

写真：中庭倫生

CHEDDAR CHEESE MELTED  
CIABATTA BREAD and BBQ  
MAYONNAISE

バーベキューマヨネーズを塗り、  
チェダーチーズをのせて焼いたチャバタ

**1** パンは長さ約17cmのチャバタを1個用意し、焼かずにそのまま、上下半分にスライスしておく。チャバタを使うのは食感が硬すぎず柔らかすぎず、食べやすい硬さのため。チャバタとはイタリア語で「スリッパ」という意味で、スリッパのような平たい形に由来し、サンドウィッチの具材を挟むのに適している。目が粗いためソースをよく吸う。

**2** 2枚のパンの断面にバーベキューマヨネーズを塗る。バーベキューマヨネーズは、マヨネーズにバーベキューソース、オールスパイス、メイス、ブラックペッパー、パプリカ、シナモンなどのスパイスを加えたもの。分量の目安はパン1個につき大きじ2杯。マヨネーズはサラダ油に卵黄、白ワインビネガー、ディジョンマスタードを加えて手づくりしたい。

**3** 薄切りのチェダーチーズを4枚用意する。バーベキューソースを塗ったパン1枚につきチェダーチーズを2枚のせ、サラマンダー（またはオーブン）に入れてチーズを溶かす。



マシュー・クラブシェフが手がける  
ステーキハウス&バーが近日オープン！

Ruby Jack's Steakhouse & Bar  
東京都港区六本木1-4-5  
アーキヒルズサウスタワー 2階  
◎ 11:30 ~ 14:30, 18:00 ~ 22:00 (日曜 ~ 21:00)  
ラウンジ・バーは 11:30 ~ 翌 2:00 (日曜 ~ 22:00)  
☎ 03-5544-8222 (4月1日に開通)  
予算 ¥7,000 ~ (飲み物含め ¥15,000 ~)  
4月中に開業予定。ステーキサンドウィッチは、ディナータイムはバーエリアとテラス席のみ提供。  
<http://rubyjacks.jp>

RUCOLA

ルッコラ

**4** ルッコラはひとつかみ分、洗って水気をきっておく。それを**3**のチャバタの下半分のほうにのせる。

TOMATO

トマト

**5** トマトは厚さ0.5cmのスライスを4枚用意し、ピンクソルトをふって、**4**の上にのせる。

RIB EYE STEAK

ステーキ

**6** クラブ・シェフがステーキサンドウィッチに使用する牛肉は、オーストラリア産リブアイ(リブローズ)。厚さ1cmの肉に塩と胡椒をふり、チャージグリル(溝が入ったグリル用の鉄板)で裏表を計5分ほど焼き、ミディアムレアに仕上げる。**5**の上にのせ、**3**のチャバタの上半分をかぶせる。**4**等分に切り、金串で刺してできあがり。



Master of Steak Sandwich



Matthew Crabbe

マシュー・クラブ

Ruby Jack's ステーキハウス&バー  
シェフディレクター

東京・青山の「Two Rooms Grill | Bar」や六本木「R2 SupperClub」など、人気店を手がける ECN ホールディングスのディレクターのひとり。3店舗目となる正統派ステーキハウス&バーの店名である「Ruby Jack's」はクラブシェフの祖父母の名前に由来する。ステーキサンドウィッチについて語らせたなら右に出る者はいない。