

カラダが  
トキメキダイニング  
Kara Toki

# 味良し、雰囲気良しな カラダに良い店モテる店



45日間エイジングさせたA3等級の和牛サーロインステーキ。ボリューム満点で低カロリー、低コレステロール。ね、殿方にもうれしいかぎりでしょ？

ガラクチポイント  
熟成肉

女はワガママな生き物。カラダが資本と言えど、美食を堪能したいのが本音です。これからお伝えする4軒は、「美味しい」と「カラダに良い」を両得するところをおき、エスコートすれば喜ばれますし、メタボが気になる殿方にもシメシメかと。

東京・赤坂 [ルビー ジャックス ステーキハウス アンド バー]

RUBY JACK'S Steakhouse&Bar

肉の旨味は心に残して  
カラダに残さず



DATA

☎03-5544-8222  
東京都港区六本木1-4-5  
アークヒルズサウスタワー2F  
営業/昼11:00~14:30L.O.  
(土、日、祝日~15:00L.O.)、  
夜18:00~22:00L.O.  
(日、祝日~21:00L.O.)、  
バー~翌2:00  
(日、祝日~24:00) 不定休  
●45日熟成A3等級 和牛  
サーロイン 300g 1万1000円、  
クラブステーキ ドーナッツ  
ハラペーニョタルタル 1800円、  
RUBY'S シーザー 1650円、  
マティニー 1500円へ、  
グラスワイン 1450円へ  
(サービス料10%別)



胃の準備運動を促す  
食前酒もあります  
ダイニングにはバーが併設。  
フレッシュな野菜や果物を使  
ったマティニーを  
ステーキのスターター  
代わりに。粋ですよ。

ま、大人の女性を喜ばせる肉と云ったら「熟成肉」が挙げられるでしょう。旨味たっぷり、低脂肪、低カロリー、低コレステロール。さらに貧血予防にもなる。肉好きの女性を掴む要素が揃い踏みなんです。もし、殿方の「大切な女性」を熟成肉でもてなすなら、4月にオープンしたばかりのこちらへどうぞ。世慣れた殿方にはすっかりおなじみ「トゥールームス グリルバー」の姉妹店で、ハイアット系ホテル出身のディレクター陣が運営しているから、卓越したサービスが受けられます。つまり、カラダにも心にも優しい超一流のひと時を過ごせるわけなのです。