

東京
赤坂

RUBY JACK'S Steakhouse & Bar

【ルビージャックス ステーキハウス&バー】

表参道の人気店「TWO ROOMS GRILL | BAR」などで知られるECNホールディングスが手掛ける正統派ステーキハウス。オーストラリア出身のシェフディレクターによる調理法はシンプルながら、和牛、仔牛、ラム、鶏肉など、肉それぞれのあらゆる部位の持ち味を最大限に引き出す。フレッシュな生牡蠣など、スターターが充実しているのもミューズにはうれしい。



右:熟成によって導き出せる深い味わいに心酔。45日熟成A3等級 和牛 リブアイ 400g¥12,500。サーロインとヒレの両方が楽しめる。お肉はオーストラリア クイーンズランド産ジョンディー ゴールド 160日穀物飼育。左:ブラックアンガスビーフ ティーボン800g¥11,500。

SHOP DATA

◎東京都港区六本木1-4-5 アークヒルズ サウスタワー2F ☎03-5544-8222 ☺11:00~26:00(平日ランチL.O.14:30、ディナーL.O.22:00、バー26:00まで。土曜ランチL.O.15:00、ディナーとバーは平日と同じ。日祝ランチL.O.15:00、ディナーL.O.21:00、バー24:00まで) <http://rubyjacks.jp>

熟成肉の食べ比べも
できるビストロバー

エイジングが引き出す熟成香と
凝縮の旨味の深みは唸るレベル!!

素材と技を極めた
新ステーキハウス

東京
六本木

RRR LOUNGE

【トリプルアール ラウンジ】

ビルの最上階に位置するビストロ・ワインバー。オススは神戸牛のウェットエイジング25日熟成シタマ200g¥4,200と、但馬牛のドライエイジング60日熟成リブローズ200g¥5,510(共に写真左)。バジルやニンニク、黒オリーブなど数種をブレンドし、ペースト状にしたオリジナルソースも秀逸! 赤身の食べ方の新境地を開いてくれる!!



中央:フランスを中心にセレクトされた良質なワインは100種を超え、リーズナブルに楽しめることも注目集める。
右:シャンパングラスのシャンデリア×黒を基調としたシックな店内は、大人の上質な時間を演出してくれる。

SHOP DATA

◎東京都港区六本木3-15-22 陽光セントラルビル10F ☎03-6804-2858 ☺月~金18:00~24:00(L.O.23:00)、土日祝17:30~23:00(L.O.22:00) ☹無休

未体験の肉の複雑な旨みを
直球で味わえる極厚肉