



1 キュートなフォルムのスターターは、カニの身がぎっしりの「クラブケーキドーナツ」¥1,800。ハラペーニョ入りのタルタルソースを添えて 2 ミートロッカーにはTボーン以外にも、和牛の熟成サーロイン、リブアイ、ラムラックなどさまざまな肉がスタンバイ 3 Tボーンのチャージグリル¥11,500(800g)は、グレインフェッド(殺物飼育)の「クイーンズランド産ジョンディーゴールド」160日飼育を使用

RUBY JACK'S Steakhouse & Bar

 ルビージャックス ステーキハウス&バー

南半球育ちのヘルシーTボーン

スマートにエスコートしたい
洗練のステーキハウス

パートナーと一緒に、思い切りドレスアップして訪れるのが似合うスタイリッシュなかつ、オーセンティックなステーキハウスが、アークヒルズサウスタワーに、この4月に誕生した。

「RUBY JACK'S Steakhouse & Bar」は、あの「TWO ROOMS GRILL Bar」のECNホールディングスが手がけた新コンセプトのレストラン。

メニューは、Tボーンを筆頭にチャージグリルで香ばしく焼き上げるステーキを中心に、フレッシュのオイスターやシーフード、シーザースサラダetc.王道感ある料理が揃っている。

天井が高く開放的な空間でとりわけ存在感を放つのが、アーティストの小澤雅志氏が存在感のある牛を描いた巨大な絵画、その名も「アンガス」。また、広々としたテラスは、コミュニティナルテーブルのほかソファ席も充実。リゾートホテルさながらの雰囲気、初夏から真夏に向けて、争奪戦になる予感大だ。



⑩ 港区六本木1-4-5 アークヒルズ サウスタワー 2F ☎03-5544-8222 ①11:00AM～L.O.2:30PM(土曜・日曜・祝日は～L.O.3:00PM)/6:00PM～L.O.10:00PM(日曜・祝日は～L.O.9:00PM) Barは～翌2:00AM(日曜・祝日は～夜12:00) ※テラスは終日営業