



LEEWIN ESTATE
THE ART OF FINE WINE

TUESDAY, FEBRUARY 4TH

18:30 - DOORS OPEN

19:00 - SEATED DINNER

PRICE: JPY20,000 (PP/ALL INCLUSIVE)*

*税・サービス料を含むお一人様価格



Ruby Jack's Steakhouse & Bar is delighted to host an exclusive Winemaker's Dinner featuring the renowned **Leeuin Estate** from Margaret River, Western Australia. On Tuesday, February 4th, join us for an evening of exceptional wines and a bespoke five-course dinner crafted by owner-chef **Matthew Crabbe** and the Ruby Jack's culinary team. **Ms. Simone Furlong**, Joint CEO of Leeuin Estate, will personally guide you through the evening, sharing the rich history, artistry, and passion behind the estate's world-class wines, including selections from their iconic "**Art Series.**"

We look forward to welcoming you to this exceptional dining experience!

2月4日(火)、ルビージャックスでは、オーストラリア、マーガレットリバーを代表する名門ワイナリー「ルーウィンエステート」を迎え、特別なワインメーカーズディナーを開催いたします。

オーナーシェフのマシュー・クラブとルビージャックスチームが手掛ける美しい5コースディナーと厳選されたワインのマリアージュをご堪能ください。

当日は、ルーウィンエステートの共同最高経営責任者シモーヌ・ファーロン氏をお迎えし、彼女自らがワイナリーの豊かな歴史や芸術性、そしてワイン造りへの情熱について語りながら、「アートシリーズ」を含む極上のワインをご紹介します。ぜひ、この特別な一夜をお見逃しなく。



-MENU-

Leeuin Estate Art Series Riesling 2023

YELLOWTAIL HAMACHI X PRESERVED YUZU AIOLI (CANAPÉ)
はまち x プリザーブド 柚子 アイオリ (カナッペ)

Leeuin Estate Art Series Sauvignon Blanc 2023

CRABBE CAKE DONUTS
GREEN GODDESS X HOKKAIDO SALMON ROE X CILANTRO
クラブケーキドーナツ
グリーンゴッデス x 北海道産いくら x コリアンダー

Leeuin Estate Prelude Chardonnay for Ruby Jack's 2022

Leeuin Estate Art Series Chardonnay 2004

SIZZLING HOKKAIDO SCALLOPS
SHIO KOMBU BUTTER • MURAME
北海道産ホタテの鉄板焼き 塩昆布バター ムラメ

Leeuin Estate Art Series Shiraz 2022

CHAR GRILLED YAMAGATA WAGYU SIRLOIN
TALLOW WHIPPED MASHED POTATOES
SPICED RED WINE BUERRE BLANC
山形産和牛サーロインのチャーグリル
タロウ ホイップ マッシュポテト
赤ワイン スパイス ブールブラン

Leeuin Estate Art Series Cabernet Sauvignon 2004

VINTAGE STILTON
OKINAWAN KOKUTOU PRESSED CRISPS
MUSCATELS
ヴィンテージ スティルトン
沖縄黒糖のクリスプ
マスカテル



FOR MORE DETAILS OR RESERVATIONS

ご予約・お問い合わせ

03-5544-8222 / contact@rubyjacks.jp

RUBY JACK'S
STEAKHOUSE