

RUBY JACK'S



STEAKHOUSE

COURSE MENUS

FRESHLY SHUCKED OYSTERS

Natural Red Wine Vinegar Mignonette 生ガキ 赤ワインヴィネガー ミニョネットソース	700	Fried Jalapeño Tartare クリスピーフライ ハラペーニョタルタル	800
Kilpatrick Bacon Grilled キルパトリック ベーコンのグリル	800	Yuzu Kosho Grey Goose Vodka Bloody Mary Oyster Shot 柚子胡椒 グレイグースウォッカ ブラッディマリー	1200

STARTERS

COURSE A

Main Price is Inclusive of One Starter+Tea or Coffee
前菜1品 + メイン1品 + コーヒー又は紅茶

COURSE B

Choose Two Starters+ Main+Tea or Coffee
前菜2品 + メイン + コーヒー又は紅茶

“ASR” +500

{Avocado, Smoked Salmon,
Rocket Vinaigrette}
アボカド スモークサーモン
ルッコラ&ピネグレット

Brine Poached Angel Prawn Cocktail on Ice

Cocktail Sauce
天使の海老のポーチ 氷盛り
カクテルソース

Ruby's Caesar Salad

Ruby's シーザーサラダ

Ruby's New England Clam Chowder

Ruby's ニューイングランド クラムチャウダー

MAINS

STEAKS

1 OZ = 28G | 1 LB = 454G

{ALL OF OUR STEAKS ARE CHAR GRILLED AND SERVED WITH MASHED POTATOES, SAUTEED MUSHROOMS & OUR RJ SPECIAL STEAK SAUCE}

		COURSE A	COURSE B
Char Grilled Hamburg Steak ビーフハンバーグステーキのチャージリル	(Weekday Lunch Time Only) (平日ランチのみとさせていただきます)	2100	2850
Sizzling Char Grilled Japanese Holstein Beef Sirloin 200G 国産ホルスタインビーフサーロインの鉄板ステーキ		4250	5100
Aurora, Illinois US Ribeye 350G オーロラ イリノイ US リブアイ		8550	9650
John Dee Super Gold 160 Day Grain Fed Black Angus QLD, Australia オーストラリア クイーンズランド産 ジョンディー 160日穀物飼育ブラックアンガスビーフ			
Fillet 200G フィレ		6950	8150
Tasmanian Cape Grim Premium Pasture Fed Beef タスマニア ケープグリム牧場飼育したプレミアムビーフ			
New York Cut 300G ニューヨークカット		6850	7950

FISH

	COURSE A	COURSE B
Today's Teppan Grilled Market Fish 本日の鮮魚の鉄板焼き	3400	3950

TODAY'S DESSERT 550

All prices are inclusive of government tax & are subject to a 10% service charge. 上記は消費税を含む価格で、別途10%サービス料を加算させていただきます。