

RUBY JACK'S



STEAKHOUSE

PRODUCED BY  TWO ROOMS

COURSE MENUS

9500 From 1 Guest 1名様より	13000 From 2 Guests 2名様より	16500 From 2 Guests 2名様より
<p>Ruby's Caesar Salad Ruby's シーザーサラダ</p> <p>Soup of the Day 本日のスープ</p> <p>Tasmanian Cape Grim Premium Pasture Fed Beef Fillet タスマニア ケープグリム グラスフェッドプレミアムビーフフィレ</p> <p>Mashed Potatoes & Creamed Spinach マッシュドポテトとクリームほうれん草</p> <p>Today's Dessert 本日のデザート</p> <p>Tea or Coffee 紅茶またはコーヒー</p>	<p>Ruby's Caesar Salad Ruby's シーザーサラダ</p> <p>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</p> <p>John Dee Long Grain Black Angus QLD, Australia Dry Aged Bone in Sirloin オーストラリア クイーンズランド産 ジョンディー 穀物飼育ブラックアンガスビーフ 自家製ドライエイジ骨付きサーロイン</p> <p>Mashed Potatoes & Creamed Spinach マッシュドポテトとクリームほうれん草</p> <p>Today's Dessert 本日のデザート</p> <p>Tea or Coffee 紅茶またはコーヒー</p>	<p>Ruby's Caesar Salad Ruby's シーザーサラダ</p> <p>Sizzling Hokkaido Scallops Black Garlic Butter · Murame · Lemon 北海道産ホタテの鉄板焼き 黒ニンニクバター ムラメ レモン</p> <p>Jack's Onion Soup Gruyere Gratin Jack's オニオンスープグリュイエールグラタン</p> <p>John Dee Long Grain Black Angus QLD, Australia Dry Aged T-Bone オーストラリア クイーンズランド産 ジョンディー 穀物飼育ブラックアンガスビーフ 自家製ドライエイジT-ボーン</p> <p>Mashed Potatoes & Creamed Spinach マッシュドポテトとクリームほうれん草</p> <p>Today's Dessert 本日のデザート</p> <p>Tea or Coffee 紅茶またはコーヒー</p>

Course Menu Price is per Guest 上記コースメニューの価格はお一人様の金額となっております。

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。