

NEWS HEADLINE FOODPORT編集部へ届く、最新ニュースの中から、厳選した話題を発信！

'14/03 02 01

BACK NUMBER

◀ back

Ruby Jack's Steakhouse & Barが2014年4月8日(火)にオープン

2014.3.12 / ニューオープン 東京都港区・六本木一丁目



斬新なスタイルの正統派ステーキハウス&バー

開業以来、揺ぎ無い人気を誇る表参道のレストラン「TWO ROOMS GRILL | BAR」や六本木「R2 SUPPERCLUB」を手掛けるECNホールディングスが、その確固たるスタンダードを踏襲し、再び東京のダイニングシーンに活気溢れる新空間を創造する。

その名も「Ruby Jack's Steakhouse & Bar(ルビージャックス ステーキハウス&バー)」だ。

4月8日(火)にオープンを控える斬新なスタイルの正統派ステーキハウス&バー「Ruby Jack's Steakhouse & Bar」は、六本木一丁目に新たに誕生したアークヒルズサウスタワー2Fの桜坂からスペイン坂側に位置する。

桜の季節には満開の桜を眺めながら食事ができる最高の立地だ。

店名のRuby Jack'sは、オーナーの一人でオーストラリア出身のシェフディレクター、マシュー・クラブの祖父母の名前に由来。

普遍的な喜びを愛する人たちと分かち合い人生の特別な時間を純粋に楽しんできた、そんなRubyとJack そのものなのだという。

店内は、高い天井、テラス席、ミートロッカー、ワインセラー、オープンキッチン、馬蹄型のバー、全開可能なガラス製スライディングドアなど、開放的で上質な空間を演出。

あらゆる場面に最適なおもてなしを提供するRuby Jack'sに注目だ。



併設されるミートロッカーに注目

Ruby Jack's Steakhouse & Barでは、正統派ステーキハウスの料理に現代のエッセンスを取り入れたスタイルを踏襲。

マシュー・クラブが手掛ける料理は、素材の持ち味を活かし、それぞれのフレーバーを大切にしながら、異なる食感や香りを楽しむ、五感をフルに満たしてくれる料理に仕上がっている。

キッチンすぐ横のガラス張りミートロッカー内には、産地の異なる和牛に加えオーストラリア産やUS産など世界の特選牛や仔牛、ドライエイジングビーフがずらりと並び、外から見てセレクトすることも可能。

ビーフ以外にも、ラムラックをはじめ岩手のブランド豚「岩中豚」のポークチョップ、「伊達鶏」のチャージリルなど、バラエティ豊かな肉料理がラインナップ。

店内には世界各地から厳選した牡蠣をふんだんに収めた水槽が設置しており、注文を受けてから取り出されるシーフード類は、様々な調理法でテーブルに届けられる。

また、同じくディレクターであるエドワード・パフォ生み出すカクテルの数々や、サービスの豊かな経験を持つネイスン・スミス率いるサービス・チームなど、期待が高まっている。

肉好きはもちろんのこと、ビジネスユースから日常利用まで幅広い用途で、注目のレストランになりそうだ。







Ruby Jack's Steakhouse & Bar

六本木一丁目

ルビージャックスステーキハウス&バー
ニューオープン

住所: 東京都港区六本木1-4-5 アークヒルズサウスタワー2F

TEL:  03-5544-8222  (4月1日より開通)

営業時間:

平日 11時～26時(LUNCH-14時30分L.O. DINNER-22時L.O. BAR-26時)

土曜 11時～26時(LUNCH-15時L.O. DINNER-22時L.O. BAR-26時)

日祝 11時～24時(LUNCH-15時L.O. DINNER-21時L.O. BAR-24時)

URL: rubyjacks.jp/