

モダン空間で海外へトリップ

重厚な木製の扉を開けば、高い天井とガラス窓が開放的な趣きを醸し出す、活気溢れる空間。ガラス張りの大きなミートロッカーが目を引くこの店が、青山「トウ・ルームスグリル・バー」の姉妹店として誕生した正統派のステーキハウス&バーだ。

熟源が一定の温度で保たれる溶岩石を使ってダイナミックに焼き上げるステーキは、シエフ・ディレクターのマシュー・クラブ氏が認めた、オーストラリア
クイーンズランド産160日穀物飼育ブラックアンガスビーフをはじめ、4タイプを用意。圧巻は写真のTボーンステーキ。焦がしバターを塗りながら、芳ばしく焼き上げるそれは、がつしりとした歯ごたえのなか、噛み締めるうちに赤身肉ならではの強い旨みとバターのほのかな風味が相まって独特の味わいが楽しめる。和牛と食べ比べるのも一興。肉の醍醐味を体感できるレストランが誕生した。



2014. 4. 8 OPEN

東京 / 赤坂

ルビー ジャックス ステーキハウス&バー

Ruby Jack's Steakhouse & Bar

☎03-5544-8222



3



4



1. クラブケーキドーナツ ¥1,700。タラバ蟹やズワイ蟹がたっぷり。
2. RUBY'Sシーザー ¥1,450。サラダ菜を使った軽やかな味わい。



DATA

〒東京都港区六本木1-4-5 アークヒルズ サウスタワー2F ☎11:00~L.O.14:30(土曜・日曜・祝日~L.O.15:00) / 18:00~L.O.22:00※ラウンジ&バー~翌2:00(日曜・祝日~L.O.21:00※ラウンジ&バー~24:00)
☎無休 ☎60席、テラス40席、バー14席 ☎1室(最大14名) 地下鉄六本木一丁目駅直結徒歩3分



3. オーストラリアクイーンズランド産ジョンディーゴールド160日穀物飼育ブラックアンガスビーフのTボーンステーキ ¥9,000 (800g)。4. 広々とした空間。気候のいい季節にはテラス席も用意。