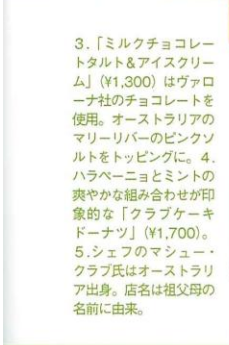




1.表面に焦げ目をつけた後に約50℃をキープしながらゆっくりと火を通した「オーストラリア キーンズランド産 ジョンディ ゴールド グレイン フェド ブラックアンガス フィレ300g」(¥6,000)。
2.ベーコンを薄くカットして乾燥させた後にパウダー状にしたベーコンダストと、グラダバダーチーズを使った「RUBY'S シーザー」(¥1,450)には柔らかな食感のサラダ菜を使用。オリジナルドレッシングで。



3.「ミルクチョコレートタルト&アイスクリーム」(¥1,300)はヴァローナ社のチョコレートを使用。オーストラリアのマリーバのピンクソルトをトッピングに。4.ハラペーニョとミントの爽やかな組み合わせが印象的な「クラブケーキドーナツ」(¥1,700)。
5.シェフのマシュー・クラブ氏はオーストラリア出身。店名は祖父の名前に由来。

3

厳選された食材をシンプルに味わう
正統派ステーキハウス&バー

表参道の「TWO ROOMS GRILL | BAR」などを手掛けるECNホールディングスが4月8日にオープンさせたステーキハウス。シェフディレクターのマシュー・クラブによるメニューは、シンプルな調理方法で食材の個性や持ち味を引き出した味。ダイニングルーム60席、テラス40席の店内は活気溢れる新空間。春に訪れたい、新アドレスの誕生です。



赤坂
Ruby Jack's
ステーキハウス&バー
Ruby Jack's Steakhouse & Bar



4



1



東京都港区六本木1-4-5
アークヒルズサウスタワー2階
☎03-5544-8222
営業時間/平日11:00~翌2:00
(ランチ14:30L.O. ディナー22:00L.O.
バー翌2:00L.O.)、土曜11:00~翌2:00
(ランチ15:00L.O. ディナー22:00L.O.
バー翌2:00L.O.)、日曜・祝日
11:00~24:00 (ランチ15:00L.O.
ディナー21:00L.O. バー24:00L.O.)
無休

5

馴染みの店を増やしましょう
セレブっぽく、
赤身肉 Vol.2

霜降り肉ブームの次は、ついに「赤身肉」の時代へ突入! 今回は、おしゃれに赤身肉を堪能できるお店をご紹介します。胃もたれを心配することなく、がっつりステーキでいただきます。