

「オーストラリア クイーンズランド産ジョンドリー ゴールド160日穀物飼育ブラックアンガスビーフ ティーポーン」¥11,500。これで約800g! フィレとサーロインの両方を味わえる。

溶岩石で焼き上げた、フレッシュな肉の味わい。

**ルビージャックス
ステーキハウス&バー**

赤坂

あの青山トゥールームス グリル バーが手がけた正統派ステーキハウス&バーがここ。高い天井と広いガラス張りの窓が開放感あふれる雰囲気は、ダイナミックに肉を味わうには格好の空間だ。ここで扱う肉は、シェフのマシュー・クラブ氏が認めた4タイプを用意。中でも圧巻は「オーストラリア クイーンズランド産ジョンドリー ゴールド160日穀物飼育ブラックアンガスビーフ ティーポーン」だ。熱源が一定に保たれる溶岩石で焼き上げるステーキは、あえて熟成をせず、肉本来のフレッシュな味わいを楽しませてくれる。ピュアな肉汁感が身上だ。



この4月にオープン。Tポーンのほかに、45日間熟成の黒毛和牛もあり、食べ比べてみるのも楽しい。



1



2

1.「RUBY'Sシーザー」¥1,450。食べやすいようにと、定番のロメインレタスの代わりにサラダ菜を使用。ふんわりとソフトな食感に、シュレッダー状のバルメザンチーズがマッチ。2.「本日の牡蠣 シークワーサーボン酢 北海道産いくら」¥800。いくらを贅沢にトッピング。オーストラリア産の生牡蠣は、1年を通して楽しめる。

Ruby Jack's Steakhouse & Bar

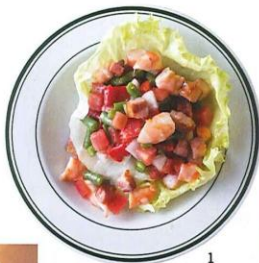
東京都港区六本木1-4-5 アークヒルズ サウスタワー2F
☎03-5544-8222 ◎ランチ:11時~14時30分 L.O.、ディナー:18時~22時 L.O.、バー:11時~翌2時(月~金) ランチ:11時~15時 L.O.、ディナー:18時~22時 L.O.、バー:11時~翌2時(土) ランチ:11時~15時 L.O.、ディナー:18時~21時 L.O.、バー:11時~翌2時(日、祭) 無休 128席 <http://rubyjacks.jp>

Tokyo 今宵も、グルマンド!
GoURMaNDe

text: KEIKO MORIWAKI, photos: YU NAKANIWA

002 ステーキハウスで、話題のTポーンを!

1.「ウルフギャングサラダ」¥1,800。玉ねぎ、トマト、パプリカ、ベーコンと小エビが入った人気のサラダ。前菜にもなる奥だくさんのひと皿だ。
2.「鮎のタルタル アボカドのスライス」¥2,500。付け合わせのアボカドやキュウリも細かくカット。醤油をベースにニンニクなどを加えたソースと和えてどうぞ。



1



2



広々とした店内。小さい子ども連れもOKなので、週末はファミリー客で賑わう。

Wolfgang's Steakhouse Roppongi

東京都港区六本木5-16-50 六本木デュプレックス M's 1F ☎03-5572-6341 ◎11時30分~22時30分 L.O. 無休 178席 <http://wolfgangsteakhouse.jp>

ニューヨークから上陸! 最上級の重厚な熟成肉。

**ウルフギャング・ステーキハウス
六本木**

六本木

2004年にニューヨークで創業以来、瞬く間にアメリカの食通の舌を魅了した、ウルフギャング・ステーキハウスが海外初出店。自慢の肉は、アメリカ農務省で最上級と認定されたブライムグレード。これを専用の熟成庫で約28日間ドライエイジング。旨味が凝縮し、肉自体が持つ酵素の働きで肉質も柔らかくなった熟成肉を、900度のオーブンで一気に焼き上げる。味わうべきはやはりTポーン。厚さ4cm、重さにして900gの迫力の逸品だ。表面はカリッと芳ばしく、噛み締めれば独特の熟成香とバター風味が絡みあう。熟成肉ならではの重厚な味わいをぜひ。



「ブライムステーキ(2名用)」¥15,000。肉は冷凍することなく、チルドの状態で空輸。週に3トンもの肉がアメリカから届くとか。ジュージューと音を立て、熱々の状態で登場する。