

## appetizers アペタイザー(前菜)

**SEARED AHI TUNA\* アヒのたたき風** 130 kcal  
アヒ(マグロ)にケイジャンスパイスをまぶして軽く焼いたたたき風、  
ビールとマスタードの特製ソース添え 24

**BARBECUED SHRIMP バーベキューシュリンプ**  
海老のソテー 400 kcal  
白ワイン、バター、ガーリックと各種スパイスの特製ソース添え 23

**SHRIMP COCKTAIL シュリンプカクテル** 190-350 kcal  
大海老の冷製、ニューオーリンズスタイルのピリ辛カクテルソース、  
またはお好みで特製ケイジャンスタイルのレムラードソース  
(ハーブマヨネーズソース)もご用意出来ます 25

**MUSHROOMS STUFFED WITH CRABMEAT**  
**マッシュルームのクラブミート詰め** 440 kcal  
マッシュルームにロマーノチーズを効かせたカニの身をたっぷり詰めて  
オープン焼きしたスタッフドマッシュルーム 24

**CHILLED SEAFOOD TOWER\*** 690 kcal / 1380kcal

### シーフードタワー

海老、ロブスター他各種シーフードの冷製盛り合わせ  
カクテルソース、ピリ辛シラチャライムソース添え  
スモール 83 / ラージ 166

### SIZZLIN' BLUE CRAB CAKES

**ブルークラブケーキ** 320 kcal  
ワタリガニのオープン焼きハンバーグ風(2個)  
熱々のレモンバター仕立て 33

**CALAMARI カラマリ(イカフライ)** 990 kcal  
アジア風甘辛チリソースをからめたイカフライ 25

**VEAL OSSO BUCO RAVIOLI** 460 kcal  
**オッソブッコのラビオリ(袋状 Pasta)**  
仔牛のすね肉ワイン煮込みとモッツアレラチーズを詰めた  
サフラン風味のラビオリ  
白ワインミグラスソース、ほうれん草のソテー添え 22

## salads & soups サラダ&スープ

オリジナルレシピのフレッシュドレッシング各種: ヴィネグレット(フレンチドレッシング)350 kcal、クリーミーレモンバジル 260 kcal、  
ランチ(自家製マヨネーズ、バターミルク他)310 kcal、サウザンドアイランド 170 kcal、**ブルーチーズ** 260 kcal、  
**レムラード(各種スパイスを加えた自家製マヨネーズ)** 290 kcal、バルサミコビネガー 410 kcal

**CAESAR SALAD\* シーザーサラダ** 500 kcal  
しゃきしゃきロメインレタス、ロマーノチーズ、クリーミーシーザー  
ドレッシング、パルメザンチーズ、ガーリッククルトン、  
挽きたて黒粒胡椒 19

**LETTUCE WEDGE レタスウェッジ** 220 kcal  
新鮮しゃきしゃきアイスバーグレタスをざっくりとくし型に切ったレタス  
そのままサラダ グリーン野菜、ベーコン、ブルーチーズのトッピング、  
ブルーチーズドレッシング 17

**LOUISIANA SEAFOOD GUMBO**  
**ルイジアナ・シーフードガンボスープ** 180 kcal  
海老、カニなどシーフードたっぷりのルイジアナ州、  
ニューオーリンズ地方の郷土料理 リッチでこってりしたスープ  
スパイスの効いたアンドゥイユソーセージ、オクラ 15

### RUTH'S CHOP SALAD\*

**ルース特製チョップサラダ** 470 kcal  
創始者ルースのオリジナルレシピサラダ アイスバーグレタス、  
ほうれん草、チコリ、赤玉ねぎ、マッシュルーム、グリーンオリーブ、  
ベーコン、固ゆで玉子、椰子の新芽をそれぞれ刻んでブルーチーズ、  
クリーミーレモンバジルドレッシングとクルトンで和えたジュリエヌサラダ  
のセルクル作り オニオンフライのトッピング 19

### STEAK HOUSE SALAD

**ステーキハウスサラダ(ミックスグリーンサラダ)** 50 kcal  
アイスバーグレタス、ベビーレタス、ルッコラ、グレープトマト、  
ガーリッククルトン、赤玉ねぎ、お好みのドレッシング 17

### ruth's favorite in red 赤字表記はルースお気に入りの料理です

一般的な成人の摂取カロリー目安は約2,000 kcal 前後ですが、身体のサイズ、年齢、体質や環境等により個人差があります。各食品の栄養成分等、詳細についてご質問のある方は係りの者にお問い合わせ下さい。また、食品アレルギーのある方は予めお知らせ下さい。

\*印の付いているお料理には生、もしくは完全に火の通っていない食材が含まれています。十分に熱の通っていない肉、鶏肉、魚介類、鶏卵等は食品媒介疾病のリスクを高める可能性がある事をご留意下さい

## signature steaks & chops 特選ステーキ

### NEW YORK STRIP\*

ニューヨークストリップ 1390 kcal

米国農務省USDA認定牛最高級ランク、プライム牛サーロインのセンターカット しっかりとした歯ごたえがあり、肉の旨味が詰まった部位16オンス(約450g) 67

T-BONE\* テーボーン 1220 kcal

プライム牛、T字型の骨が付いたままのステーキ  
片側に風味のあるサーロイン、もう一方にやわらかい  
フィレが付いた部位 24オンス(約680g) 78

RIBEYE\* リブアイ(リブローズ) 1370 kcal

プライム牛のリブアイステーキ  
脂ののったジューシーでやわらかい部位  
16オンス(約450g) 71

### PETITE FILET & SHRIMP\*

プチフィレ & シュリンプ 490 kcal

ミニサイズの牛フィレステーキ(8オンス、約225g)と  
ケイジャンスパイス風味の海老のグリル 67

FILET\* フィレ 500 kcal

米国中西部の広大な放牧場でとうもろこしを食べて育った  
健康な牛のフィレステーキ 最も脂肪分が少なくやわらかい部位  
11オンス(約310g) 67

PETITE FILET\* プチ・フィレ 340 kcal

ミニサイズの牛フィレステーキ  
8オンス(約225g) 58

COWBOY RIBEYE\* 骨付きリブアイ 1690 kcal

USDAプライム牛骨付きのままのリブローズ “カウボーイリブアイ”  
(22オンス、約620g) 79

### PORTERHOUSE FOR TWO\*

ポーターハウス(お2人様用) 2260 kcal

全米で4%しか流通しない米国農務省認定最高級  
プライムグレード牛の最高級カット T字型の大きな骨付きのまま  
焼き上げるテーボーンステーキの最上級部位  
40オンスカット(骨の部分を含めて約1,130g) 最もやわらかい  
フィレミニオンと肉の旨味が凝縮されたサーロインの両部位を  
ご堪能下さい 139

## Specialty Cuts スペシャルカット

BONE-IN FILET\* ボーンインフィレ 470 kcal

骨付きのまま熟成した牛フィレステーキ  
(16オンスカット、骨の部分を含めて約450g) 87

TOMAHAWK RIBEYE\*

トマホークリブアイステーキ 3160 kcal

米国農務省認定最高級プライムグレード  
巨大な骨が付いたままの迫力ある脂ののったリブローズステーキ  
(40オンスカット、骨の部分を含めて約1100g) 161

ルースクリスステーキハウスでは米国中西部の広大な放牧場でとうもろこしを食わせて飼育した健康な牛の肉を独自の手法で熟成しています。この牛肉を特製オープンで980°Cの高温で焼き目をつけて肉の旨味を封じ込め、お好みの焼き加減に調整した後250°Cに熱したお皿に盛り、ジューシーとまだ“スィズル”しているうちにテーブルにご提供します。

熱したお皿にはバターと共にステーキを盛りつけてあります。お好みによりバターの加減は調整させていただきますのでお気軽にお申し付け下さい。

RARE  
レア

赤色、  
中心部は冷たい

MEDIUM RARE  
ミディアムレア

赤色、  
中心部まで温かい

MEDIUM  
ミディアム

中心部がピンク

MEDIUM  
WELL

ミディアムウェル  
中心部に小さな  
ピンク色が残る程度

WELL  
ウェルダン

中心部までしっかり  
火を通す

ruth's favorite in red 赤字表記はルースお気に入りの料理です

一般的な成人の摂取カロリーの目安は約2,000 kcal 前後ですが、身体のサイズ、年齢、体質や環境等により個人差があります。各食品の栄養成分等、詳細についてご質問のある方は係りの者にお問い合わせ下さい。また、食品アレルギーのある方は予めお知らせ下さい。

\*印の付いているお料理には生、もしくは完全に火の通っていない食材が含まれています。十分に熱の通っていない肉、鶏肉、魚介類、鶏卵等は食品媒介疾病のリスクを高める可能性がある事をご留意下さい

## entrée complements ステーキ用トッピング

**GRILLED SHRIMP グリルドシュリンプ** 100 kcal  
大海老のグリル6尾 ケイジャンスパイス風味 20

**LOBSTER TAIL ロブスターテール** 50 kcal  
大海老のグリル6尾 ケイジャンスパイス風味 20

**OSCAR STYLE オスカースタイル** 520 kcal  
グリルしたカニの身、アスパラガスとベアルネーズソース(ハーブ、スパイスを効かせたマヨネーズソース)をステーキにのせた  
“オスカースタイル” 21

**BLEU CHEESE CRUST ブルーチーズクラスト** 200 kcal  
ステーキの上のせて焼き上げるローストガーリックとパン粉をあわせたブルーチーズクラスト 8

**TRUFLE CRUST トリュフクラスト** 140 kcal  
トリュフバター、パルメザンチーズとパン粉のクラスト 8

## Sizzling Prime Time

6:00PM迄の時間限定セットメニュー “**プライムタイム**”  
下記よりサラダ、メインディッシュ、サイドディッシュ(付合わせ)、デザートをお選び下さい

### starters サラダ

**STEAK HOUSE SALAD | CAESAR SALAD\***  
ステーキハウスサラダ(ミックスグリーンサラダ) または シーザーサラダ

### entrées メインディッシュ

**PETITE FILET\***  
**プチフィレ** 340 kcal  
ミニサイズの牛フィレステーキ  
8オンス(約225g) 59

**STUFFED CHICKEN BREAST**  
**地鶏胸肉のオープンロースト** 720 kcal  
ガーリックマリネの後、クリームチーズを詰めて  
オープン焼きした地鶏胸肉、レモンバター仕立て 59

**NEW YORK STRIP\***  
**ニューヨークストリップ** 1390 kcal  
プライム牛サーロインのセンターカット  
16オンス(約450g) 74

**RIBEYE\* リブアイ**(リブロース) 1370 kcal  
USDAプライム牛リブアイステーキ  
16オンス(約450g) 74

**FILET\* ファイル** 500 kcal  
最も脂肪分が少なく柔らかい部位  
11オンス(約310g) 74

### sides 付け合せ

**CREAMED SPINACH | GARLIC MASHED POTATOES | STEAMED WHITE RICE**  
ほうれん草のクリーム煮、ガーリック風味のマッシュポテト、またはライス

### desserts デザート

**ICE CREAM | SORBET | BREAD PUDDING**  
アイスクリーム、季節のシャーベット、または自家製ブレッドプディング(パンプディング)

## seafood & specialties シーフード、他

**STUFFED CHICKEN BREAST**  
**地鶏胸肉のオープンロースト** 720 kcal  
ガーリックマリネの後、クリームチーズを詰めてオープン焼きした  
地鶏胸肉、レモンバター仕立て 46

**SIZZLIN' BLUE CRAB CAKES**  
**ブルークラブケーキ** 480 kcal  
ワタリガニの身のオープン焼きハンバーグ風(3個)  
熱々のレモンバター仕立て 50

**CHILEAN SEA BASS**  
**シーバス**(スズキ科の白身魚) 920 kcal  
オープン焼きシトラスコナッツバター仕立て、  
さいの目切りにしたスイートポテトとパイナップル添え 52

**JUMBO BARBECUED SHRIMP**  
**バーベキューシュリンプ** 790 kcal  
海老のソテー・ニューオーリンズスタイル  
白ワイン、バター、ガーリックと各種スパイスの特製ソース  
ローストガーリック風味の自家製マッシュポテト添え 38

## potatoes & signature sides ポテト&シグネチャーサイドディッシュ

### AU GRATIN ポテトグラタン 560 kcal

ポテトスライスを3種類のチーズソースで  
オープン焼きしたグラタン 17

### BAKED バイクドポテト 800 kcal

大きなラセットポテト、トッピング各種 16

### GARLIC MASHED マッシュポテト 440 kcal

ローストガーリックのアクセント 15

### SWEET POTATO CASSEROLE

甘口ポテトのキャセロール 880 kcal  
ペカンナッツのトッピング 16

### LOBSTER MAC & CHEESE 930 kcal

#### ロブスター入りマカロニ&チーズ

カヴァタッピ(らせん状のマカロニ pasta)、ロブスターの身、  
ホワイトチeddarソース 33  
ロブスター抜きでもご用意します 18

## vegetables 付け合わせ野菜

### CREAMED SPINACH クリームドスピナッチ 440 kcal

ほうれん草のクリーム煮、ルースクラシックレシピ 17

### FRESH BROCCOLI ブロccoliのスチーム 80 kcal

シンプルにスチームしたブロッコリー 17

### STEAMED WHITE RICE ライス 290 kcal 8

### GRILLED ASPARAGUS

#### アスパラガスのグリル 290 kcal

オランダーズソース添え(自家製マヨネーズソース) 18

### ruth's favorite in red 赤字表記はルースお気に入りの料理です

一般的な成人の摂取カロリーの目安は約2,000 kcal 前後ですが、身体のサイズ、年齢、体質や環境等により個人差があります。各食品の栄養成分等、詳細についてご質問のある方は係りの者にお問い合わせ下さい。また、食品アレルギーのある方は予めお知らせ下さい。

\*印の付いているお料理には生、もしくは完全に火の通っていない食材が含まれています。十分に熱の通っていない肉、鶏肉、魚介類、鶏卵等は食品媒介疾病のリスクを高める可能性がある事をご留意下さい



FOUNDER ..... Ruth Fertel ..... 1965

創業者 ..... ルース・ファートル

ORIGIN ..... New Orleans .....

第一号店 ..... ニューオーリンズ