

appetizers アペタイザー(前菜)

SEARED AHI TUNA/SASHIMI*

アヒのたたき風/または刺身* 130 kcal
アヒ(ハワイ近海マグロ)にケイジャンスパイスをまぶして
軽く焼き目を付けたたたき風
ビールとマスタードを使った特製ソース添え/
お刺身でもご用意します 23

BARBECUED SHRIMP

バーベキューシュリンプ 400 kcal
海老のソテー 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仕立て 21

CALAMARI

カラマリ(イカフライ) 990 kcal
アジア風甘辛チリソース和え 22

CHILLED SEAFOOD TOWER

シーフードタワー(シーフードの冷製盛り合わせ)

690/1380 kcal

メインロブスター、大海老、アラスカ産タラバガニの脚、
ワタリガニの身 スモール 69 ラージ 138

SIZZLING 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 26

CRAB STACK

クラブスタック 320 kcal
冷製ワタリガニの身、アボカド、マンゴーときゅうりの酢の物を
セルクル作りで重ね合わせた逸品
シトラスシャンパンソース、ピリ辛シラチャクリームソース添え 23

VEAL OSSO BUCO RAVIOLI

オッソブッコのラビオリ(袋状パスタ) 460 kcal
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 21

MUSHROOMS STUFFED WITH CRABMEAT

マッシュルームのクラブミート詰め 440 kcal
マッシュルームにカニの身をたっぷり詰めて
オープン焼きにしたスタッフドマッシュルーム
ロマーノチーズ 20

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添え
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 23

salads & soups サラダ&スープ

ルースズクリスオリジナルレシピのフレッシュドレッシング各種: **ブルーチーズ** 350 kcal. **バルサミコビネガードレッシング** 410 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.
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. **ヴィネグレット(フレンチドレッシング)** 350 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、挽き立て黒胡椒 17

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
レタス丸ごと風サラダ グリーン野菜、ベーコン、ブルーチーズ、
お好みのドレッシング(上記カロリーにお選びのドレッシングの
カロリー値は含まれません) 14

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(上記カロリーに
お選びのドレッシングのカロリー値は含まれません) 14

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ウイユソーセージ、オクラ 14

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ガーリック
クルトン、ブルーチーズ、レモンバジルドレッシングで和えた
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 17

FRESH MOZZARELLA & HEIRLOOM TOMATO SALAD

モッツアレラチーズと自然農法トマトのサラダ 230 kcal
自然農法トマト、フレッシュモッツアレラチーズ
バルサミコグレース、エキストラバージンオリーブオイル、バジルの葉 16

ONION SOUP AU GRATIN

オニオングラタンスープ 600 kcal
ビーフスープストック、じっくり炒めたあめ色玉ねぎ、とろける
スイスチーズをのせてオープン焼きした正統派レシピのグラタンスープ 13

赤字表記はルースお気に入りの料理です

一般的な成人の一日の摂取カロリーの目安は約2,000カロリー前後ですが、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。*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。完全に火の通っていない肉類、魚介類、鶏卵等は食品媒介疾病リスクを高める可能性がある事をご留意下さい。

signature steaks & chops シグネチャーステーキ

NEW YORK STRIP*

ニューヨークステーキ* 1390 kcal

米国農務省認定牛プライムグレード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オンスカット (約450g) 62

LAMB CHOPS*

ラムチョップ (仔羊肉) のガーリックマリネ* 860 kcal

一昼夜マリネした厚切りのやわらかい骨付き仔羊肉のグリル
ドミグラスソース入り特製バター仕上げ、フレッシュミントの葉 58

RIBEYE*

リブアイ (リブローズ) * 1370 kcal

USDA (米国農務省) 認定プライムグレード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オンスカット (約450g) 62

Cowboy Ribeye*

骨付きリブアイ* 1690 kcal

骨付きのままのリブローズ “カウボーイリブアイ”
22オンスカット (骨の部分を含む、約620g) 71

FILET*

フィレ* 500 kcal

米国中西部の広大な放牧場でどうもろこしを
食べて育った健康な牛のフィレミニオンステーキ
最も脂肪分が少なくやわらかい部位
11オンスカット (約310g) 61

PETITE FILET*

プチ・フィレ* 340 kcal

ミニサイズのフィレミニオンステーキ
8オンスカット (約225g) 55

PORTERHOUSE FOR TWO*

ポーターハウスステーキ (お2人様用) * 2260 kcal

全米で2%しか流通しない米国農務省認定
プライムグレード牛の最高級カット。T字型の大きな
骨付きのまま焼く上げるティーポーンステーキの最上級部位
40オンスカット (骨の部分を含む、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 125

Specialty Cuts スペシャルカット

BONE-IN FILET*

ボーンインフィレ*

470 kcal

最も脂肪分が少なくやわらかい部位
フィレミニオンの骨付き 16オンスカット
(骨の部分を含む、約450g) 78

BONE-IN NEW YORK STRIP*

ボーンインニューヨークステーキ*

1010 kcal

米国農務省認定牛プライムグレード牛サーロインの
センターカット、骨付きのままのニューヨークステーキ
19オンスカット (骨の部分を含む、約540g) 76

TOMAHAWK RIBEYE*

トマホークリブアイ*

3160 kcal

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 40オンスカット
(骨の部分を含む、約1,130g) 148

entrée complements ステーキトッピング、ステーキソース

SHRIMP

シュリンプ 100 kcal

6尾の大きなシュリンプ 19

OSCAR STYLE

オスカースタイル 520 kcal

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」 20

RUTH'S DIPPING TRIO

ステーキソーストリオ 330 kcal

ステーキソース3種セット

黒トリュフバター、椎茸ドミグラス、ハチミツ醤油グレイズ 9

BLEU CHEESE CRUST

ブルーチーズクラスト 200 kcal

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

赤字表記はルースお気に入りの料理です

一般的な成人の一日の摂取カロリーの目安は約2,000カロリー前後ですが、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。*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。完全に火の通っていない肉類、魚介類、鶏卵等は食品媒介疾病リスクを高める可能性がある事をご留意下さい。

seafood & specialties シーフード、チキン

SIZZLING 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 40

STUFFED CHICKEN BREAST

地鶏胸肉のオープンロースト 720 kcal
ガーリックとハーブ風味のクリームチーズを詰めて
オープン焼きした地鶏の胸肉
レモンバター仕立て 41

BARBECUED SHRIMP

バーベキューシュリンプ 790 kcal
海老のソテー 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仕立て
ローストガーリック風味の自家製マッシュポテト添え 37

potatoes & signature sides 付け合わせポテト、他

AU GRATIN

ポテトグラタン 560 kcal
CHEDDARチーズ、スイスチーズ、パルメザンチーズ、
3種類のチーズ入りクリーミーポテトグラタン 14

BAKED

ベークドポテト 800 kcal
各種トッピング 14

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 13

FRENCH FRIES

フライドポテト 740 kcal
ホームメイドフライドポテト 13

SHOESTRING FRIES

シューestringポテト 640 kcal
極細カリカリフライドポテト 13

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 13

STEAMED WHITE RICE

ライス 290 kcal 8

LOBSTER MAC & CHEESE

ロブスターマカロニ&チーズ 930 kcal
ロブスターの身、ほんのり辛いハラペーニョ入り
3種類のチーズと合わせた特製マカロニ&チーズ 26

vegetables 付け合わせ野菜

CREMINI MUSHROOMS

クリミニマッシュルーム 360 kcal
ドミグラスバターソテー、タイム (ハーブ) のアクセント 14

ROASTED BRUSSELS SPROUTS

ブラッセルスプラウト (芽キャベツ) のロースト 570 kcal
ベーコン、ハニーバター仕立て 14

GRILLED ASPARAGUS

アスパラガスのグリル 100 cal
オランダーズソース添え (自家製マヨネーズソース) 290 kcal 15

CREAMED SPINACH

スピナッチ (ほうれん草) のクリーム煮
440 kcal 14

FRESH BROCCOLI

ブロッコリーのスチーム
80 kcal 14

FIRE ROASTED CORN

コーン (とうもろこし) のほんのりピリ辛ロースト
370 kcal
新鮮皮つきとうもろこしのハンドカット、サルサヴェルデソース、
ハラペーニョ風味仕立て 14

赤字表記はルースお気に入りの料理です

一般的な成人の一日の摂取カロリーの目安は約2,000カロリー前後ですが、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。*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。完全に火の通っていない肉類、魚介類、鶏卵等は食品媒介疾病リスクを高める可能性がある事をご留意下さい。

BEHIND THE SIZZLE

ルースズクリス・ステーキハウスについて

このメニュー表紙の店舗は1965年、ニューオーリンズ州ブロードストリートで第1号店を開店した当時の写真です。

1965年、創始者ルース・ファートルは自宅を抵当に入れ、メニュー表紙の写真にある60席のレストラン「クリス・ステーキハウス」を購入し、意を決してこの経営に乗り出しました。その後ステーキハウスは大きな成長を遂げ、彼女の意志を継承した店舗を全米の主要都市、及び各国に展開。それぞれの土地の皆様に愛されるステーキハウスとなりました。

ルースは購入したクリス・ステーキハウスに思いを込め、店名に自らの名前を加えて「ルースズクリス・ステーキハウス」とし、こだわりと心からのおもてなしを持って全てのお客様に対応するよう徹底しました。そのこだわりのひとつ、全てのステーキはその素材の旨味が引き立つよう、約980°Cの特製高温オーブンで焼きあげ、260°Cに熱したお皿に盛り付けて“スィズル”した（ジュージューとまだ熱い）状態でお客様にご提供します。皆様にステーキを最後まで温かいままで召し上がって頂きたいというルースのおもてなしの心とこだわりは現在も全店に受け継がれています。どの街のルースズクリス・ステーキハウスで、どのお料理をお召し上がり頂いても、一品一品に今もルースの思い入れと“スィズル”するおもてなしとこだわりの心が宿っています。

創業者 ルース・ファートル

Ruth Fertel

創業 1965年

1号店 米国・ニューオーリンズ州

New Orleans

ルースズクリス・ステーキハウスでは米国中西部の広大な放牧場でどうもろこしを食べさ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ブンで980°Cの高温で焼き目をつけ、肉の旨味を封じ込め、お客様のお好みの加減に焼き上げた後、約250°Cに熱したお皿に盛り、ジュージューと“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をしいて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	MEDIUM RARE	MEDIUM	MEDIUM WELL	WELL
レア	ミディアムレア	ミディアム	ミディアムウェル	ウェルダン
赤色、 中心部は冷たい	赤色、 中心部まで温かい	中心部がピンク	中心部にかすかな ピンク色が残る程度	中心部にピンク色が 残らなくなるまで しっかり火を通す



THIS IS HOW IT'S DONE.™