

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 25

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 27

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 26

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 25

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 88 / 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 34

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 26

VEAL OSSO BUCO RAVIOLI 460 kcal
オッソブッコのラビオリ(袋状パスタ)
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 24

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、バルサミコビネグレット 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 18

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 17

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) 68

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) 80

LAMB CHOP* ラムチョップのガーリックマリネ 860 kcal

一昼夜マリネしたやわらかい厚切りの骨付き子羊肉のグリル 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 15オンス(約450g) 65

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) 75

PETITE FILET & SHRIMP*

プチフィレ & シュリンプ 490 kcal

小さめ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 81

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) 70

PETITE FILET* プチ・フィレ 340 kcal

小さめサイズの牛フィレステーキ 8オンス(約225g) 61

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” (26オンス、約735g) 85

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く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 144

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) 88

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と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
中心部にかすかな
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

ロブスターテールのグリル、ケイジャンスパイス仕立て
レモン、溶かしバター添え 22

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

Ruth's Classics

6:00PM迄の時間限定セットメニュー “ルースズ・クラシック”

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 前菜

STEAK HOUSE SALAD | CAESAR SALAD* | SEAFOOD GUMBO
ステーキハウスサラダ(ミックスグリーンサラダ)、シーザー サラダ、またはシーフードガンボスープ

entrées メインディッシュ

STEAK & SHRIMP*

ステーキ&シュリンプ

ミニサイズの牛フィレステーキ6オンス(約170g)
& 海老のグリル 68

STEAK & LOBSTER*

ステーキ&ロブスター

ミニサイズの牛フィレステーキ6オンス(約170g)
& ロブスターテール、レモン、溶かしバター 78

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 48

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 44

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 17

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 Fextel 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