

APPETIZERS 開胃菜

SHRIMP COCKTAIL/ SHRIMP REMOULADE

雞尾醬汁蝦/乾烹蝦

冰鎮大蝦搭配招牌紐奧良雞尾醬
或特製莊園帶籽芥末醬

CARPACCIO

頂級生菲力牛肉薄片

傳統頂級生牛肉薄片佐招牌凱薩醬，搭配些許生菜與
帕瑪森起司，並附上蒜味麵包脆片

BARBECUED SHRIMP

紐奧良煎蝦

以白葡萄酒、香料奶油和大蒜烹製的紐奧良
風味煎蝦

SEARED AHI-TUNA

生煎鮪魚片

鮪魚片佐帶有芥末和啤酒的特製醬汁

OYSTERS ROCKEFELLER

洛克菲焗烤鮮蠔

帶殼的焗烤鮮蠔佐奶油菠菜，搭配焦糖化洋蔥與荷蘭醬

SIZZLIN' BLUE CRAB CAKES

紐奧良蟹肉糕

兩大球蟹肉糕佐熱滋滋檸檬奶油

MUSHROOMS STUFFED WITH CRABMEAT

蟹肉鑲蘑菇

烘烤撒上羅瑪諾起司的蟹肉鑲蘑菇

SIZZLIN' JUMBO SCALLOPS

香煎干貝

將撒上紐奧良辛香料的鮮干貝煎至表面焦香，
佐以紅椒醬和些許檸檬奶油，熱滋滋上桌

CRABTINI

蟹肉馬丁尼

拌入招牌油醋醬的頂級蟹身肉，搭配特製莊園帶籽芥末醬

SEARED FOIE GRAS

香煎鴨肝

香煎鴨肝佐義式陳年酒醋醬，搭配馬鈴薯泥

SALADS AND SOUPS 沙拉和濃湯

我們所有的醬汁都是根據精選的食譜新鮮製作。選擇：藍紋起司、義式陳年酒醋、檸檬羅勒、鄉村、法式莊園帶籽芥末、蜂蜜芥末、千島和招牌油醋。

CAESAR SALAD

凱撒沙拉

新鮮爽脆的蘿蔓心拌入羅瑪諾起司與香濃的凱撒醬，
搭配帕瑪森起司脆片及現磨黑胡椒

SPINACH SALAD

菠菜沙拉

新鮮菠菜搭配切片紫洋蔥及蘑菇片，拌入溫熱培根醬，
並撒上酥脆培根和蛋丁

SLICED TOMATO AND ONION

蕃茄洋蔥沙拉

在牛蕃茄和田園生菜搭配切片紫洋蔥與藍紋起司，
淋上招牌油醋

LOBSTER BISQUE

龍蝦湯

RUTH'S CHOP SALAD

茹絲葵沙拉

茹絲葵原創沙拉，切絲美生菜、菠菜、小紅萵、紫洋蔥、蘑菇片、橄欖丁、培根、蛋丁、棕櫚心、麵包丁、藍紋起司，
以檸檬羅勒醬拌勻，出餐時配以櫻桃小蕃茄和酥炸紫洋蔥

STEAK HOUSE SALAD

翡翠沙拉

新鮮田園生菜、櫻桃小蕃茄、大蒜麵包丁、紫洋蔥

HARVEST SALAD

秋收沙拉

新鮮綜合生菜，火烤玉米粒，蕃茄丁，菲塔起司，帶有黑色
辛香料的風味胡桃，以白巴撒米克油醋拌勻佐酥炸洋蔥絲

SOUP OF THE DAY

今日濃湯

RUTH'S FAVORITE SELECTIONS 茹絲葵精選

傳統紐奧良精選。我們許多食譜都是創辦人茹絲夫人所研發。
以上價格均為台幣，並需另外加收10%服務費

ENTRÉES 主菜

ABOUT YOUR STEAK 您的牛排

茹絲葵專精於提供頂級客製化熟成的美國牛肉。以華氏 1800度 (攝氏 980度) 特製烤爐將牛排正確地烤至您喜歡的熟度，並鎖住玉米飼養牛肉的獨特風味。然後以華氏 500度 (攝氏 260度) 的高溫陶瓷盤盛放熱滋滋的牛排，以確保其熱度。

牛排呈上桌前都會淋上奶油而產生悅耳的滋滋作響聲。您可指定加量或不加奶油。

一分熟
非常鮮紅、中心涼

三分熟
紅色、中心溫

五分熟
中心粉紅

七分熟
中心微微粉紅

全熟
完全烤熟、無粉紅

FILET

菲力牛排

最軟嫩的頂級美國牛肉
11-ounce (310 grams)

PETITE FILET

小菲力牛排

份量稍小，但一樣軟嫩的頂級美國菲力牛排
8-ounce (230 grams)

PETITE FILET AND SHRIMP

小菲力牛排搭配鮮蝦

兩塊四盎司的頂級美國菲力搭配鮮蝦
8-ounce (230 grams)

NEW YORK STRIP

紐約牛排

這屬於最有風味與口感的頂級美國牛肉部位，
與肋眼牛排相比，肉質較緊實
12-ounce (340 grams)
16-ounce (450 grams)

RIBEYE

肋眼牛排

頂級美國牛肉最出色的部位，豐富均勻的油花，軟嫩多汁
12-ounce (340 grams)
16-ounce (450 grams)

COWBOY RIBEYE

帶骨肋眼牛排

大份量帶骨頂級美國肋眼牛排
22-ounce (620 grams)

T-BONE

丁骨牛排

頂級美國牛肉，包含了最有味道的紐約牛排
和最軟嫩的菲力牛排
22-ounce (620 grams)

PORTERHOUSE FOR TWO

紅坊牛排 (二人份)

大份量，含有豐富口感的經典牛肉部位
40-ounce (1130 grams)

TOMAHAWK RIBEYE

戰斧肋眼牛排

美國頂級超大份量帶骨肋眼，豐富均勻的油花
40-ounce (1130 grams)

ENTRÉE COMPLEMENTS 更多的選擇

SHRIMP

蝦子

四隻額外的鮮蝦

AU POIVRE SAUCE

綠胡椒醬

白蘭地與綠胡椒醬

OSCAR STYLE

奧斯卡

蟹肉糕、蘆筍佐伯乃滋醬

BLEU CHEESE CRUST

香酥藍紋起司

烤藍紋起司，內含烤大蒜和些許麵包粉

RUTH'S FAVORITE SELECTIONS 茹絲葵精選

傳統紐奧良精選。我們許多食譜都是創辦人茹絲夫人所研發。

以上價格均為台幣，並需另外加收10%服務費

SEAFOOD AND SPECIALTIES 海鮮及精選

LAMB CHOPS

燒烤羊排

美國厚切帶骨羊排，醃製入味，佐以新鮮薄荷葉，軟嫩並富有風味

STUFFED CHICKEN BREAST

填料雞胸

烘烤填有大蒜香料起司的整付雞胸，出餐時淋上檸檬奶油

GRILLED PORTOBELLO MUSHROOMS

燒烤波特菇

蒜味馬鈴薯泥鋪底，放上醬醃波特菇，搭配香炒蘑菇、烤蘆筍、青花椰菜、櫻桃小蕃茄並淋上檸檬奶油

BARBECUED SHRIMP

紐奧良煎蝦

招牌的紐奧良風味煎蝦，以白葡萄酒、香料奶油和大蒜烹製，搭配馬鈴薯泥

AHI-TUNA STACK

香煎鮪魚

煎至一分熟的鮪魚，搭配頂級蟹身肉，淋上特製紅椒醬，熱滋滋上桌

MARKET FRESH SEAFOOD SELECTION

精選海鮮

您的服務員將向您介紹主廚挑選的今日精選海鮮

FRESH LOBSTER

活龍蝦

新鮮整隻活龍蝦

POTATOES 馬鈴薯

AU GRATIN

焗馬鈴薯

與起司醬拌勻，另鋪上綜合起司焗烤

BAKED

烤馬鈴薯

一磅重，填有內餡

MASHED

馬鈴薯泥

些許烤大蒜風味

JULIENNE

炸薯條

細長薯條

STEAK FRIES

牛排薯條

拌入迷迭香、烤大蒜和風乾蕃茄

LYONNAISE

洋蔥炒馬鈴薯

與焦糖化洋蔥一起拌炒

VEGETABLES 蔬菜

SAUTÉED SPINACH

香炒菠菜

CREAMED SPINACH

奶油菠菜

SPINACH AU GRATIN

焗菠菜

FRESH BROCCOLI

青花椰菜

BROCCOLI AU GRATIN

焗青花椰菜

FIRE-ROASTED CORN

火烤玉米

PAN-ROASTED WILD MUSHROOMS

蒜香烤菇

ROASTED BRUSSELS SPROUTS

烤甘藍菜心

BROILED TOMATOES

烤蕃茄

FRENCH FRIED ONION RINGS

酥炸洋蔥圈

MACARONI WITH CHEESE

焗義大利通心粉

GRILLED ASPARAGUS WITH HOLLANDAISE

烤蘆筍配荷蘭醬

DESSERTS 甜點

CARAMELIZED BANANA CREAM PIE

香蕉奶油派

香濃順滑的白巧克力香蕉內餡、酥脆的外皮、
新鮮香蕉焦糖脆衣

WARM APPLE CRUMB TART

蘋果派

溫熱酥鬆的派皮內有酸甜的肉桂青蘋果餡，
搭配香草冰淇淋

CHEESECAKE

起司蛋糕

濃郁的自製起司蛋糕搭配季節性莓果

CHOCOLATE MOLTEN CAKE

魔鬼巧克力蛋糕

濕潤的巧克力蛋糕中有溫熱香滑的巧克力醬，
搭配香草冰淇淋

CHOCOLATE SIN CAKE

巧克力蛋糕

巧克力和義式濃縮咖啡－不可抗拒的誘惑

CRÈME BRULÉE

焦糖布丁

經典克里奧爾布丁，搭配新鮮莓果和薄荷

CHOCOLATE CHUNK

BREAD PUDDING

巧克力豆麵包布丁

巧克力愛好者的福音，法國麵包搭配巧克力豆及胡桃碎
並淋上柑橘風味香草甜醬

FRESH SEASONAL BERRIES

WITH SWEET CREAM SAUCE

季節性莓子配香草甜醬

大自然純淨風味的饗宴

ICE CREAM OR SORBET

冰淇淋或雪寶

COFFEES 咖啡

COFFEE

咖啡

TEA

茶

CAPPUCCINO

卡布奇諾

ESPRESSO

義式濃縮咖啡

禮券，傳遞您熱滋滋的盛情

茹絲葵牛排館的禮券是表達您謝意、道賀、獎勵的最佳方式，
而且，我們的禮券在台灣任何一家茹絲葵牛排館都適用。

廣泛的得獎酒單

•

每間餐廳均提供私人包廂

•

為尊重其他客人的用餐權益

請盡量避免於餐廳內使用手機

RUTH'S FAVORITE SELECTIONS 茹絲葵精選

傳統紐奧良精選。我們許多食譜都是創辦人茹絲夫人所研發。

以上價格均為台幣，並需另外加收10%服務費