

LUNCH MENU

SET
DRINK



すべてのランチ
ドリンクビュッフェ付
ビュッフェカウンターからご自由にどうぞ!

PASTA

SET

サラダ 付



Peperoncino with Awaji Island Shirasu,
with Broccoli and Watercress

淡路産シラスと
ブロッコリー、クレソンの
ペペロンチーノパスタ

1,200



Carbonara of Eggs and Guanciale

奥久慈卵とグアンチャーレ、
舟形マッシュルームの
カルボナーラ

1,380



Additional Cured ham From Parma

パルマ産
生ハム追加 + 180

CURRY

SET

サラダ 付



Keema Curry with Soft-boiled egg

温玉のせきーマカレー

1,100



Keema Curry with Baked breaded pork

ロースかつ
キーマカレー

1,500

単品

Baked breaded Japanese pork

国産ロースかつ

680

Baked breaded Japanese Ribs on the bone

国産骨付きリブロースかつ

1,380

Mini Salad

ミニサラダ

200

PORK

SET

ご飯 + 味噌汁 + 漬物 付



Baked breaded Japanese pork
set meal (with rice dishes)

国産豚ロースかつ定食

1,320



Pork steak from "MyLife Pork"
Onion Garlic Sauce

ハーブ三元豚のとんてき

1,320

OPTION

トンテキ 1枚追加

+ 450



Baked breaded Japanese Ribs on the bone
set meal (with rice dishes)

THE リブかつ!!

国産骨付きリブロースかつ定食

1,800

SPARE RIB

SET

ご飯 + 味噌汁 + 漬物 付



Specialty Spare Ribs Lunch by RibLab Kitchen

リブラボキッチン特製
スペアリブ定食

1,780

OPTION

スペアリブ 1本追加

+ 580

STEAK

SET

ご飯 + 味噌汁 + 漬物 付



Kobe Beef Steak
with seasonal grilled vegetables

神戸牛ステーキ
季節の焼き野菜添え

1,980



こだわりのお米 “山形県産ゆうだい21”

2020年あなたが選ぶ日本一おいしいお米コンテスト
in 庄内町のプレミアム部門で優秀金賞に輝いたお米です。
甘みや粘りが強く、表面はややしっかり目の食感で
中はおもちり!



お漬物 “京都の漬物”

南丹の太陽をたっぷり浴びた新鮮な野菜を使用。
京都の軟水を使い、野菜本来の味を活かした
京つけものです。

昼

À LA CARTE
MENU

RibLab TOKYO
KITCHEN

飲

Lam Ribs
SPARE RIB *アイツ47!!!*

リブラボ名物! バックRIB

1/3 ラック 2,280	1/2 ラック 2,980	FULL 5,900
------------------	------------------	---------------



SOURCE ソースをお選びください

オリジナルソース / 山わさびかけ / RIBLOVE スパイス

焼き以外も! RIBカツ! 1本 680 酢RIB 1本 680

OTSUMAMI *(フル)は3品*

ブロッコリーとしらすのアーリオ・オーリオ 480

燻製! デカブリオイスターの豚トロ生ハム巻き 580

明石たことアボカドとオリーブのマリネ 600

具沢山のリブラボサラダ 980

鶏白レバーの低温コンフィとごま塩クレソン 560

ブラボーなポークリエット 680

FRIT *パン粉とアツ*

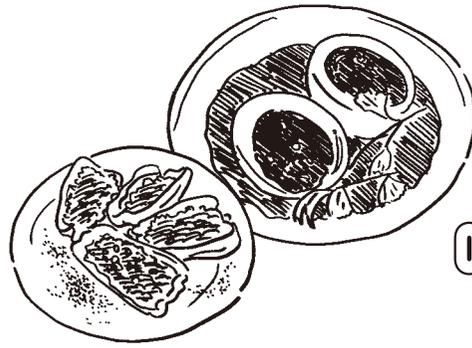
ポテトフライ
トリュフ塩 680 / 目玉焼き 680

牛トリップのから揚げ 580

PASTA *FINAL*

黒胡椒たっぷり 大人のカルボナーラ 1,280

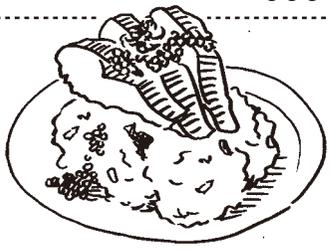
温玉キーマカレー焼きスパ 1,100



170円以上3品

OTSUMAMI 注意：3品以上のご注文は staffが大変喜びます

ブラボーなポークリエット	680	奥久慈卵の ウフmisoマヨ	
インドのパリパリピーマン	500		460
ブロッコリーとしらすのアーリオ・オーリオ			480
燻製!デカブリオイスターの豚トロ生ハム巻き			580
明石たことアボカドとオリーブのマリネ			600
越田商店の 鯖スモークポテトサラダ	580		
具沢山のリブラボサラダ			980
鶏白レバーの低温コンフィとごま塩クレソン			560
神戸ビーフの獵師風なめろう			850



Lamb Ribs 羊肉47!!!

リブラボ名物!バックRIB

1/3ラック	1/2ラック	FULL
2,280	2,980	5,900



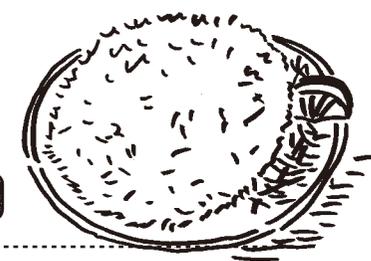
SOURCE ソースをお選びください

- オリジナルソース / 山わさびかけ / RIBLOVEスパイス

焼き以外も! RIBカツ! 1本 680 酢RIB 1本 680

ポテトフライ トリュフ塩 680 / 目玉焼き 680

パリの
ハムカツ
690



鱈フライ 自家製タルタルソース 680

牛トリップのから揚げ 580

FRIED
パン粉とマヨ

グリルは都市ガス GRILLS

鴨 & ねぎ串 スパイス焼き	600	肉厚しいたけ	480
ラム串 エスニック焼き	600	アスパラ焼き 温玉トリュフ	600
神戸ビーフ串	600	明石たこ串 スペイン味	500

RICE & NOODLE

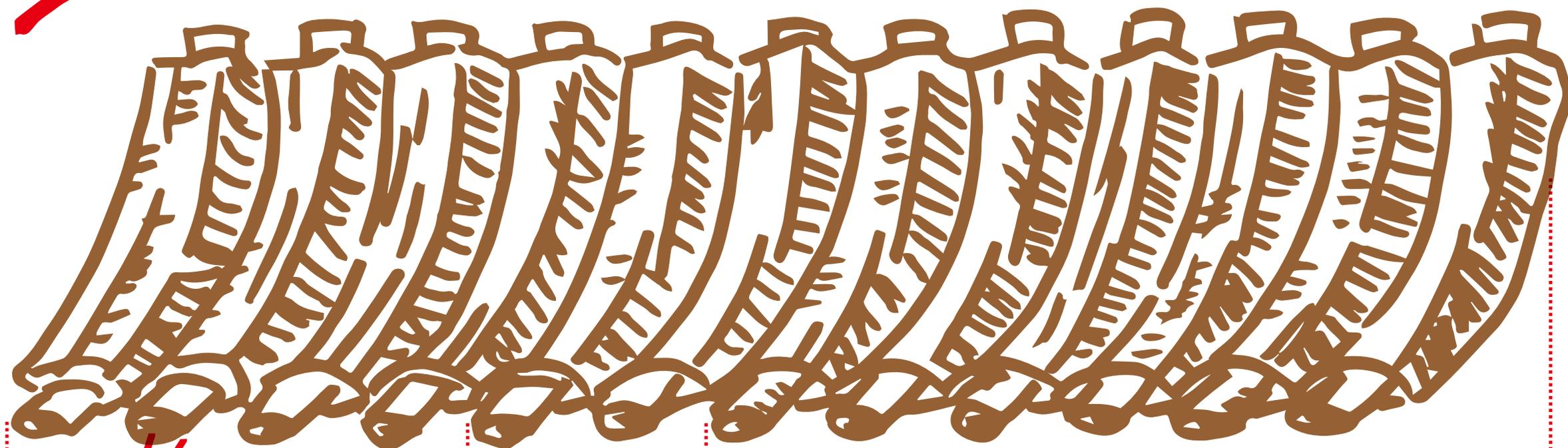
FINAL

ミニキーマごはん	500	給料日の 山わさびご飯
黒胡椒たっぷり 大人のカルボナーラ	1,280	
山わさびご飯	600	
		1,480

スペアリブ

SPARE RIB

Lean Ribs 2kg47!!



1/3 ラック [4本分]

1/2 ラック [6本分]

FULL [10本分]

リブラボ名物! バックRIB

1/3 ラック

2,280

1/2 ラック

2,980

FULL

5,900

SOURCE

オリジナルソース

山わさびかけ

RIBLOVE スパイス

RibiLab

TOKYO
KITCHEN

“LEMO” LABO
COLLECTION

REMON SOUR

いつものレモンサワー 550

自家製レモンサワー 550

塩レモン 550

シャーベットレモンサワー 650

食べるレモンサワー 780



SOUR

サワー

ウーロンハイ 600

パイナップルサワー 600

モヒートsoda 680

ライムサワー 600

抹茶ハイ 600

ピンクグレープフルーツサワー 600

HIGHBALL

ハイボール

ハイボール 550

ジンジャーハイボール 550

ジャックコーク 650

WHISKY

ロック/水割/ソーダ割

ウイスキー

SCOTCH

ボウモア12年 900

ラフロイグ 900

グレンフィディック 900

ジャックダニエル 650

JAPAN

山崎 900

白州 900

知多 900

BEER

ビール

DRAFT

本日のコエド 生樽 	ASK	本日のコエド 生樽 	ASK
一番搾り 黒	720	ハーフ&ハーフ	720
ハートランド	720		

WORLD BEER

ハイネケン	770	ギネス	770
ソル	770	ブルームーン	900

"COEDO" JAPAN BEER

 瑠璃	880	 毬花	880	 白	900
 伽羅	880	 紅赤	1,100	 漆黒	900

BEER COCKTAILS

シャンディガフ	680	レッドアイ	680
ブラックシャンディガフ	680	パナシェ	680
自家製レモネードパナシェ	680		

HOPPY

ホッピーSET	500	 追加	ソト 300	ナカ 200
---------	-----	--	--------	--------

SAKE

日本酒

GRASS

SPARKLING BOTTLE [300ml]

日本酒グラス	600	澤 mio	1,000	ピアノ	1,200	すす音	2,300
--------	-----	-------	-------	-----	-------	-----	-------

COCKTAIL

ALL
650

カクテル

ジン	ピーチ	X	ソーダ	オレンジジュース
ウォッカ	カシス		ジンジャーエール	パイナップルジュース
			グレープフルーツジュース	

その他のリキュールは
スタッフまでお尋ねください

WINE

ワイン

GLASS		こぼれすば〜くりんぐ	600
かち割りジョッキ [白・赤]	600	ヴィツラ・カトレア [白・赤]	600

WINE COCKTAILS

リブラボサングリア [白・赤]	680	自家製レモネードのAMEREMO	700
キティ	680	カリモチョ	680
		オペレーター	680

BOTTLE WINE

ボトルワイン

SPARKLING 泡 WINE

シャープ!

マセット / ヴァーニャパウ・エクストラヴリュット 3,300

赤い
スパークリング

アンドリュウ・ピーススパークリング・シラズ 5,280

WHITE 白 WINE

グレープ
フルーツ風味

ソーヴィニヨン ブラン / ヴィツラ・カトレヤ 3,000

リッチな味わい

シャルドネ / ラ・クロワザード 3,600

すっきり
ゴクゴク!

カステルノー / レビスリード・カステルノーブラン 4,200

アロマ豊か!

クエルチア・ディ・アニバーレ
ピアンコ・バジリカータ 5,300

リッチ
グラマラス

シャルドネ F. ジョンソンヴァンヤード 6,600

RED 赤 WINE

カシス系の深み

カベルネ・ソーヴィニヨン / ヴィツラ・カトレア 3,000

レッドベリー

レゼルヴ・カリニャン・V.V. / ラ・クロワザード 3,600

ベリー
チャミング

ドレーニレ・サハティエニ / ラ・ヴィピノノワール 4,200

ジューシー
パワフル

D. ダンデゾン コート・デュ・ローヌ V.V. 5,300

濃厚フルボディ

スベルバウンド / カベルネ・ソーヴィニヨン 6,600

CAFE, SOFT DRINK

カフェドリンク

COFFEE

アイスコーヒー	650
ホットコーヒー	650
カフェオレ [ICE or HOT]	650

兵庫・芦屋の老舗コーヒーショップ

“エビアン”の豆。

昭和42年の創業以来、神戸人の集う正統派カフェとして名を馳せる“EVIAN エビアン”創業当時の自家焙煎、サイフォン式コーヒーの技術と、「本当に美味しいコーヒーをすべての方に飲んでいただきたい」という誇りが、2代目に受け継がれています。今でも変わることなく常連さんの心を捉えてはなさない、名店です。

TEA

アイ스티ー	550	ダーズリン [HOT]	650
アールグレー [HOT]	650	カモミールアップル [HOT]	650
ジャスミン [HOT]	650	スパイシーチャイ [HOT]	650

JUICE, SOFTDRINK

オレンジジュース	600	ウーロン茶	600
クランベリージュース	600	ジンジャーエール [DRY/SWEET]	600
グレープフルーツジュース	600	コーラ	600
パイナップルジュース	600	ペリエ	600
トマトジュース	600	自家製レモネード [WATER/SODA/HOT]	600

DESSERT

デザート

自家製イマドキかためプリン	600
アイス盛り合わせ	600