

RibLab

RIBLAB KITCHEN TOKYO / YOKOHAMA
SPARERIB FOOD DRINK DESSERT CAFE

リブラボキッチンからはじまる、ミックスフードカルチャー。

食べたくなる、
肉、チーズ、ワイン。

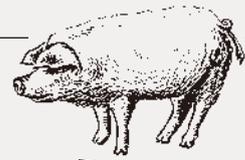
Really good meat. Really good time.

by RibLab Kitchen



手づかみ スパ ア リ ブ。





SPARE RIBS!

リブラボのスペアリブは カナダ産麦富士豚でうまい。



Onion Garlic
Sauce
SpareRibs

Original
Spicy
SpareRibs

オス
スメ!

お得にしっかり盛り合わせ!!

秘伝のやみつきスパイス!!



スペアリブ1ポンド盛り合わせ
リブラボおすすめソース2種付き
オニオンガーリック & ハラペーニョサルサ
ASSORTED SPARE RIBS
- ONION GARLIC & JALAPENO SALSA SAUCE -

2,400



スパイスリブ盛り
豪快自家製スパイス
ASSORTED SPARE RIBS
- RIBLAB ORIGINAL SPICE -

2,400

ALL
7
RIBS

もちろん単品でも! お好きなソースで!!

リブラボ
スペアリブ
RIBLAB SPARE RIB



1PC 580



青唐辛子グリーンカレー
GREEN CHILI & GREEN CURRY



オリジナル黒山椒
ORIGINAL BLACK JAPANESE PEPPER



はちみつバルサミコ酢
HONEY & BALSAMIC VINEGAR



オニオンガーリック
ONION GARLIC



リブラボ自家製スパイス
RIBLAB ORIGINAL SPICE



BBQソース
BBQ SAUCE

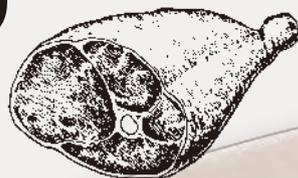


わさびライム
WASABI LIME

**HAM
&
VEGE**

3 different kind
of ham

まずはコレ!
こだわりの薄さでとろける口どけ
3種の生ハム
盛り合わせ。



イタリア産プロシュート
盛り合わせ
ASSORTED RAW HAM 1,600

- プロシュート
PROSCIUTTO
- サラミフィノッキオーナ
SALAMI FINOCCHIONA
- トリュフサラミ
TRUFFLE SALAMI

お酒がすすむ、
ベジおつまみ!!



*Marinated
Vegetable*



焼きなすと
土佐甘とうのマリネ
エスニック風
SPICY MARINATED EGGPLANT &
SWEET PEPPER 730



ビールに
オススメ!

名物! リブラボキムチ
KIMCHI - RIBLAB STYLE - 400

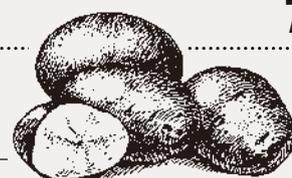


*Fried
Potato*

リブラボのポテトフライは、
こぼれ落ちる。

こぼれフレンチポテトフライ
RIBLAB'S FRENCH FRIED POTATO

- ① シンプル ソルト & ケチャップ 650
SALT & KETCHUP
- ② ローズマリー & タイム 720
ROSEMARY & THYME

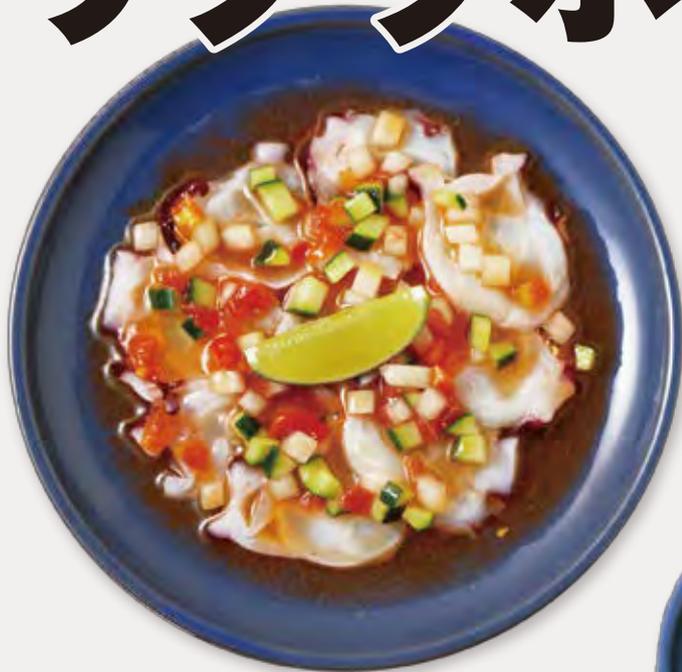


RLK
TAPAS

お酒に合わせる小皿料理は、

3 different kind
of ham

リブラボタパス。



水タコのカルパッチョ 柚子胡椒風味
GIANT PACIFIC OCTOPUS CARPACCIO
YUZU PEPPER FLAVOR

800

自家製
リコッタチーズの
カプレーゼ
HOMEMADE RICOTTA CHEESE
CAPRESE

850

Tomato &
Cheese



こぼれ枝豆
グラナチーズ
トリュフ塩
EDAMAME
WITH GRANA PADANO CHEESE
AND TRUFFLE SALT

500



Edamame &
Cheese

ヤリイカのフリット
チリマヨネーズ添え
FRIED SPEAR SQUID
WITH CHILI MAYONNAISE

680



ふわふわオムレツ
牛すじ赤ワインソース
FLUFFY OMLETTE
WITH BEEF SINEW
IN RED WINE SAUCE

750

Riblab
Special
Tapas



チーズ盛り合わせ
ASSORTED CHEESE

1,500



スパイスのきいたガーリックシュリンプ
SPICY GARLIC SHRIMPS

850



オリーブ
盛り合わせ
BLACK & GREEN OLIVES

390



VEGETABLES

お肉と一緒に野菜もどうぞ! リブラボのサラダ!!

Healthy & Tasty



CAESAR
シーザー
ドレッシング
DRESSING



SHERRY VINEGAR
シェリー
ヴィネガー
ドレッシング
DRESSING

ジャークチキンと半熟玉子のシーザーサラダ
CAESAR SALAD WITH JAMAICAN JERK CHICKEN & SOFT-BOILED EGGS 1,000

マッシュルームとプロシュート・ルッコラのサラダ
SALAD WITH MUSHROOMS, PROSCIUTTO & ROCKET LEAVES 1,000

RLK
AJILLO

Gutsu
Gutsu



Atsu
Atsu

あつあつ アヒージョ。

エビとマッシュルームのアヒージョ
SHRIMP & MUSHROOM AJILLO 880

窯揚げしらすとブロッコリーのアヒージョ
WHITEBAIT AND BROCCOLI AJILLO 780

一緒にどうぞ! バゲット
BAGUETTE 2P 200

ビールに合わせる、 ソーセージはいかが?

SAU-
SAGES



とろーり伸びるアリゴと
ソーセージグリル
ALIGOT CHEESE & GRILLED SAUSAGES
1,400

Original
Sausage

ミートラボキッチン!

シェフ自慢のいろいろなお肉を豪快に焼き上げてステーキに!

下の10種の調味料から2種をお選びください。付け合わせもオプションでご注文いただけます!

*High Quality
Meat*



スペイン ガリシア栗豚
GALICIAN PORK STEAK

200g 1,100



スペイン産の豚はドングリを食べて育ったイベリコ豚で有名ですがこちらは栗を食べて育った豚!こんがり焼いた肉質はジューシーで柔らかく、噛むたびにあっさりとした甘みが溢れます♪

おすすめ調味料
・オニオンガーリック
・はちみつバルサミコ酢



オーストラリア ラムもも肉
AUSTRALIAN LAMB LEG STEAK

200g 1,400



赤みが多い部位なので羊独特の風味が少なくあっさりとしていて羊肉初心者の方でも食べやすい部位。リブラボこだわりの香草・調味料でマリネし、柔らかく味の染み込んだお肉は絶品!

おすすめ調味料
・ベル ジンギスカンたれ
・オリジナルラムスパイス

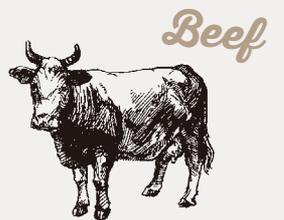


**US プライムグレード
サーロイン**

USA PRIME GRADE BEEF
SIRLOIN STEAK

200g 2,600

1 POUND [450g] 4,200



プライムグレードとはアメリカン・ビーフ全体からごくわずしかとれない、格付けでは最高ランクに位置する高級品ビーフ!柔らかく牛肉の旨みを十分に味わえるので、どのソースとも相性抜群!がっつり食べたい方は是非1ポンドを!!

おすすめ調味料
・タスマニア産 スパイシーマスタード
・おろしポン酢

Choice 調味料は下からお選びください CHOOSE YOUR FLAVOR FROM THE BELOW



オニオン
ガーリック
ONION GARLIC



はちみつ
バルサミコ酢
HONEY & BALSAMIC VINEGAR



BBQ
ソース
BBQ SAUCE



すだちネギ塩だれ
CITRUS SUDACHI,
SALT & GREEN ONIONS



おろしポン酢
PONZU MIXED WITH
GRATED RADISH



オリジナル
ラムスパイス
ORIGINAL SPICE
FOR LAMB MEAT



タスマニア産
スパイシーマスタード
TASMANIAN SPICY MUSTARD



ベル
ジンギスカンたれ
JINGISUKAN BBQ SAUCE



トリュフ塩
TRUFFLE SALT



生おろし
わさび
WASABI

**Option
Menu**

オプションメニュー

定番の
付け合わせ!

フレンチポテトフライ
ADD FRIED POTATOES

+ 200



野菜で
包んで食べる!

包み野菜セット
ADD VEGETABLES

+ 480



お待たせ
しました！
ラクレット。



MELTING
CHEESE

肉にかけて！ 野菜にかけて！

Raclette
Cheese

ラクレットチーズ。

Assorted
Vegetables
&
Meat



お野菜と肉 盛り合わせ
ASSORTED VEGETABLES & MEAT

2,400



肉料理盛り合わせ

ASSORTED MEAT DISH 2,400

・ソーセージ2種 2 TYPES OF SAUSAGES
・チキングリル GRILLED CHICKEN
・厚切りベーコン THICK-SLICED BACON

Colorful &
Healthy



せいろ蒸し野菜
STEAMED VEGETABLES

1,600

ラクレットチーズ・バゲットの追加できます！



ラクレット追加

ADD RACLETTE CHEESE 800

バゲット

BAGUETTE

2P 200

RLK
SHIME!



昔ながらの
鉄板焼きナポリタン
NAPOLITAN, JAPANESE SPAGHETTI DISH
SERVED IN ON A TRADITIONAL HOT PATE

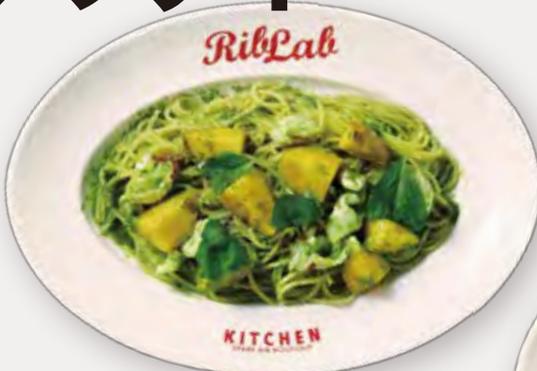
1,000

鉄板焼き ナポリタン

リブラボの
最後といえはコレ!

焼きナポリタンだけじゃない!? リブラボ自慢の スパゲッティ

タコと
インカのめざめの
ジェノベーゼ
GENOVESE PASTA
WITH OCTOPUS & POTATO
1,500



釜揚げしらすの
レモンペペロンチーノ
SHIRASU PEPERONCINO PASTA
WITH LEMON FLAVOR 1,300



ふんわりチーズたっぷり
カチョエペペ
CACIO E PEPE
(PASTA WITH CHEESE & PEPPER)
1,400

RibLab
Pasta

チョリソと茄子・青唐辛子のアラビアータ
PASTA ARRABIATA WITH CHORIZO SAUSAGE,
EGGPLANT & GREEN CHILI 1,500



どれにする?

ピッツァ
マルゲリータ
PIZZA MARGHERITA
1,300



もちもち生地に自慢のトッピング!! 4種のピッツァ!

イタリア産
プロシュートと
ルッコラのピッツァ
PIZZA WITH PROSCIUTTO &
ROCKET LEAVES
1,600



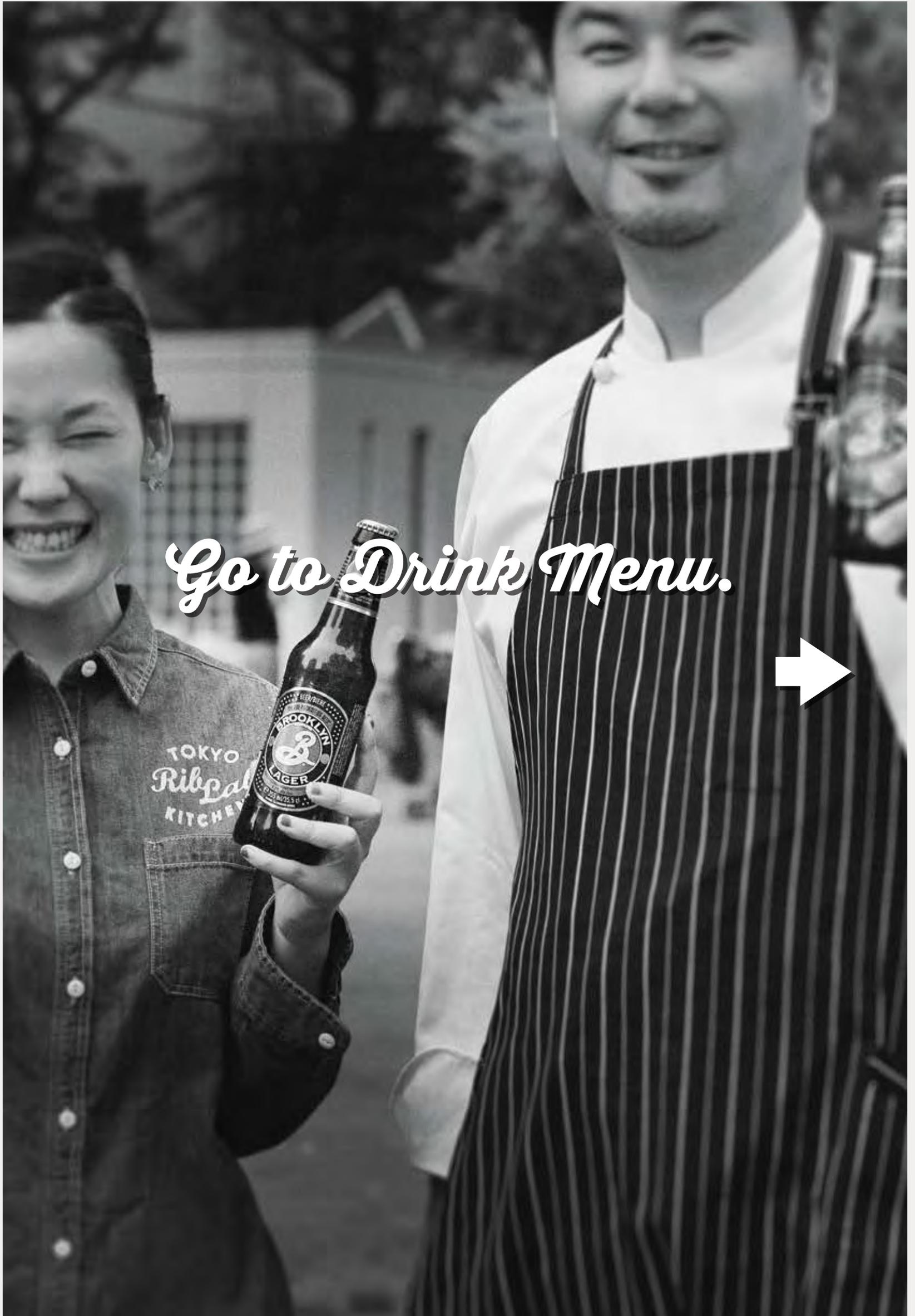
クワトロフォルマッジ
QUATTRO FORMAGGI PIZZA
1,600



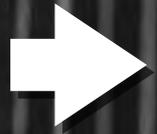
土佐甘とうとチョリソ・サラミの
チーズピッツァ
CHEESE PIZZA WITH SWEET CHILI,
CHORIZO SAUSAGE & SALAMI 1,500



All 5
Ribrab
Pizza



Go to Drink Menu.





ワイン、取り揃えてます。
お気に入りの一杯が見つかるはず！

グラスワイン

Glass wine



Sparkling
泡

キリッと辛口
バランスよし！

エスパス・オブ・リマリ・ブリュット
ESPACE OF LIMARI BRUT 600



White
白

すっきり酸味

ペイ・ドック ブラン / M, シャプティエ
PAYS D'OC BLANC / M. CHAPOUTIER 550



Red
赤

飲みごたえ
バツグン！

ペイ・ドック ルージュ / M, シャプティエ
PAYS D'OC ROUGE / M. CHAPOUTIER 550



ボトル ワイン

Bottle wine

Sparkling
泡

キリッと辛口
バランスよし！

エスパス・オブ・リマリ・ブリュット
ESPACE OF LIMARI BRUT 3,600

赤の
スパークリング

スパークリング レッド / ドリームタイムパス
SPARKLING RED / DREAMTIME PASS 4,800

White
白

辛口ドライ

DBセミヨン・シャルドネ
SEMILLON CHARDONNAY 2,500

フルーティー

ロスガンソス・シャルドネ
LOS GANSOS CHARDONNAY 3,000

エレガント・
リッチ

ボーグル・ヴィンヤード・シャルドネ
BOGLE VINEYARDS CHARDONNAY 4,700

シトラス
ミネラル

デビルズ・コレクション 白 / ディアブロ
DIABLO DEVIL'S COLLECTION WHITE 4,800

濃縮果実
エレガント

ブロッケル・シャルドネ / トラピチェ
TRAPICHE BROQUEL CHARDONNAY 6,000

濃ベリー

DBシラズ・カベルネ
SHIRAZ CABERNET 2,500

濃カシス

ロスガンソス・カベルネ
LOS GANSOS CABERNET 3,000

バランスよし！

ベリーニ・ロッソ・トスカーノ
BELLINI ROSSO TOSCANO 3,000

完熟
チョコレート

デビルズ・コレクション 赤 / ディアブロ
DIABLO DEVIL'S COLLECTION RED 4,800

飲み口ベリー
スパイスの余韻

ブロッケル・カベルネ / トラピチェ
TRAPICHE BROQUEL CABERNET 6,000

Red
赤



冷え冷え爽快!! かち割り ロックワイン

Rock
Wine

かち割りジョッキ [赤・白]
ROCK WINE [RED / WHITE] 500

定番の 生ビール。



国産プレミアムビールをどうぞ!!

Heartland Draft
樽生ハートランド

600

一番搾り 黒 DARK BEER (ICHIBAN-SHIBORI STAUT)	600
ハーフ & ハーフ HALF & HALF	630
キリン ゼロイチ ALCOHOL-FREE BEER	600

カラフルに ビールを飲む! Beer Cocktails



ビア
カクテルズ。
ALL 700

シャンディガフ
SHANDY
[BEER + GINGER ALE]
レッドアイ
RED EYE
[BEER + TOMATO JUICE]
パナシェ
PANACHÉ
[BEER + LEMONADE]



お試しあれ! リブラボの 強炭酸ハイボール!

Rib Lab
Highball

まずは、リブラボ強炭酸ハイボール

すっきり軽めのホワイトホースペースが
リブラボスタンダード!

リブラボ・ハイボール
RIB-LAB'S HIGHBALL 500

定番の炭酸で割る!

ジンジャー・ハイボール
GINGER HIGHBALL 500

コーク・ハイボール
COKE HIGHBALL 500



Bottle Beer

世界のビール集めてます

World Beer Collection



ベアードブルーイング
“ライジングサンペールエール”
BAIRD BLUEING RISING SUN PALE ALE 980

×
コブラビール
COBRA BEER 800

ソル
SOL 600 おすすめ!



ブルックリンラガー
BROOKLYN LAGER 850

ブルームーン
BLUE MOON 800



Guinness もちろんギネスも

ドラフト ギネス
GUINNESS 800



リブラボの定番、 サングリア。

リブラボ自家製
サングリア【赤・白】
RIBLAB'S HOMEMADE SANGRIA
[RED / WHITE] 680

自家製サングリアで Sangria & Sprits リッチに

アペロールのスプリッツ 600
APEROL SPRITS

あまり馴染みがない方もいるかもしれませんが
食事の前に軽く一杯飲んでちょっとしたものをつまむ
アペリティーヴォという習慣があります。
「アペロール」に白ワインあるいは発泡性ワインを加えて
ソーダで割るというシンプルな作り方で
北イタリアでは「食前酒=スプリッツ」なんだそうです。



リブラボのモヒート Four Flavor

リブラボキッチンモヒートは、ミントを贅沢に使ったオリジナルモヒート。
お好きなフレーバーを選んで、ミントをお好みの具合につぶしながらどうぞ！

- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| 01. ベリー
BERRY MOJITO | 03. ジンジャー
GINGER MOJITO |
| 02. マンゴー
MANGO MOJITO | 04. スタンダード
STANDARD MOJITO |

ALL 730



香りで旅する モヒート。

カクテルコレクション!! Riblab Cocktail Collection

ALL 650

Tanqueray No. TEN™

RECOM
MEND

このほかのジンカクテルも、タンカレーテンを使って
お作りすることができます。お気軽にスタッフにおたずねください。

タンカレーテン プレミアム ジントニック 900
TANQUERAY NO.TEN PREMIUM GIN TONIC



ジン

銘柄：ゴードン

ジントニック
GIN TONIC

ジンリッキー
GIN RICKEY

ジンバック
GIN BUCK

ウォッカ

銘柄：スミノフ

モスコミュール
MOSCOW MULE

ウォッカトニック
VODKA TONIC

ブラッディーメアリー
BLOODY MARY

ラム

銘柄：マイヤーズ

ラムコーク
RUM COKE

ラムトニック
RUM TONIC

ラムパイ
RUM PINEAPPLE

テキーラ

銘柄：トレス マゲイヤス

テキーラトニック
TEQUILA TONIC

テキーラサンライズ
TEQUILA SUNRISE

メキシコーク
TEQUILA COKE

カシス

カシスソーダ
CASSIS SODA

カシスオレンジ
CASSIS ORANGE

フランボワーズ

フランボワーズジンジャー
FRAMBOIS GINGER

フランボワーズオレンジ
FRAMBOIS ORANGE

マリブ

マリブコーク
MALIBU COKE

マリブパイ
MALIBU PINE

カンパリ

カンパリオレンジ
CAMPARI ORANGE

スプモーニ
SPUMONI

ライチ

ライチトニック
LYCHEE SODA

ライチグレープフルーツ
LYCHEE ORANGE

ベイリーズ

ベイリーズミルク
BAILEYS MILK

ピーチ

ファジーネーブル
FUZZY NAVEL

ピーチソーダ
PEACH SODA

Next,
Cafe Time
Menu



リブラボキッチン®

*Goodies and things for
your tasty time*

TOKYO, JAPAN