

# 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。

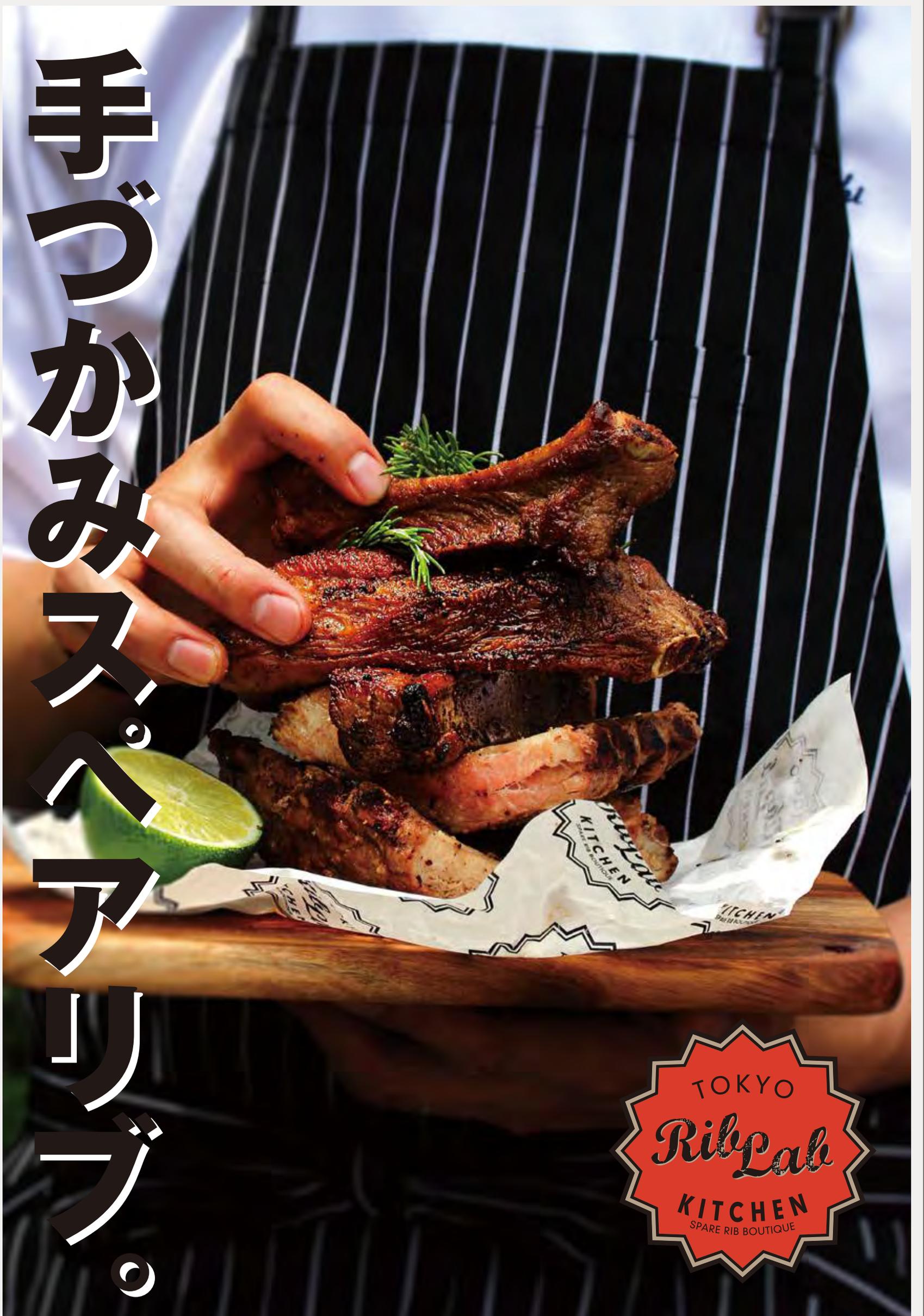
肉とワインに酔いしれて

*Really good meat. Really good time.*

*by RibLab Kitchen*



# 手づぶがみスパアリブ。



**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。



## お得にしっかり盛り合わせ

Assorted Spare Ribs -Onion garlic & Jalapeno Salsa-  
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  
**¥2,400**

オススメ!

## 秘伝のやみつきスパイス!!

Assorted Spicy Spare Ribs  
スパイスリブ盛り  
**¥2,400**



**ALL 6 RIBS**

## もちろん単品でも! お好きなソースで!!



Onion Garlic Sauce  
スペアリブ  
オニオン  
ガーリックソース  
**¥580/1本**



Musterd  
スペアリブ  
マスタード  
**¥550/1本**



Original Shichimi  
スペアリブ  
オリジナル黒七味  
**¥580/1本**



Wasabi Lime  
スペアリブ  
わさびライム  
**¥600/1本**



BBQ sauce.  
スペアリブ  
BBQソース  
**¥580/1本**

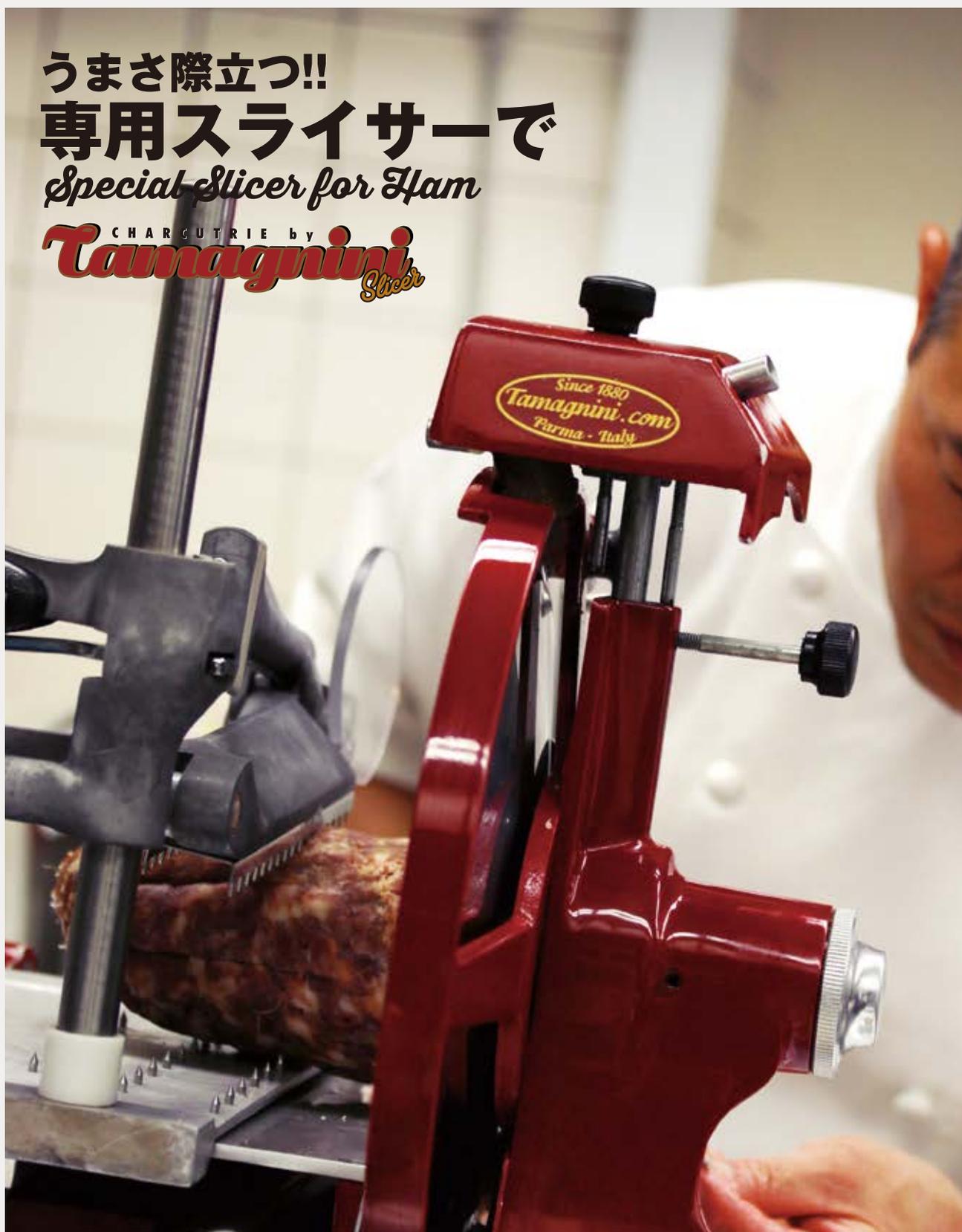


Jalapeno salsa  
スペアリブ  
ハラペーニョサルサ  
**¥580/1本**

うまさ際立つ!!  
専用スライサーで

*Special Slicer for Ham*

CHARCUTRIE by  
**Tamagnini**  
*Slicer*



まずはコレ! こだわりの薄さでとろける口どけ  
**切りたて生ハム。**

リブラボキッチンでは、サラミエーレ御用達のタマニー二社のプロシュート用手动スライサーを使って、オーダーが入ってから1枚ずつ丁寧に切りだして提供いたします。切りたての香りと、こだわりの薄さでしか味わえない、ふんわり舌の上でとろける口どけをお楽しみください!



Italian Raw Ham  
切り立てイタリア産生ハム

**Msize/¥800**  
**Lsize/¥1,450**



Mortadella  
モルタデッラ

**Msize/¥750**  
**Lsize/¥1,260**



Guanciale  
グアンチャーレ

**Msize/¥800**  
**Lsize/¥1,450**



Milan salami  
ミラノサラミ

**Msize/¥800**  
**Lsize/¥1,450**



**まずはコチラから!!**

Assorted Raw ham  
イタリア産プロシュート盛り合わせ  
すべての切り立て生ハムをアソートどうぞ!  
M/Lをお選びいただけます。

**Msize/¥1,600**  
**Lsize/¥2,400**

**RLK  
TAPAS!**

まずはサクっと!!

# タパスをつまむ

Enjoy our Tapas.



お酒に合わせる小皿料理は、  
**リブラボタパス。**

Wakamore with Crab & Avocado Dip

ズワイガニと  
アボカドディップの  
ワカモレー

¥600

泡に  
オススメ



Corn Dog -Bravas Sauce-  
アメリカンコーンドック  
ブラバスソース

¥500



Homemade Ricotta Cheese & Tomato

自家製リコッタチーズ  
たっぷりのカプレーゼ

¥680



Spanish Green Pepper Frit -Aioli Sauce-  
スペイン産ししとうのフリット  
アイヨリソース

¥620

**SOLD OUT**



Potato Salad with Raw Ham & Mustard

たっぷり生ハムのせ  
ポテトサラダ

¥580



Octopus & Potato -Aioli Sauce-  
タコとジャガイモの  
アイヨリソースがけ  
パプリカ風味

¥620

Kimchi -Rib Lab Style-

名物!  
リブラボキムチ

¥400

ビールに  
オススメ



Assorted Olives  
オリーブ盛り合わせ

¥350



とりあえず  
**生で**



Heartland Draft  
樽生ハートランド

¥550

**泡スパークリング!**

Accento Brut  
アチェント ブリュット

G ¥600

B ¥3,600



一杯目におすすめ!!  
We Recommend

**RLK  
SALAD!**

合うんです。サラダとお酒。

# 野菜とお酒のペアリング!!



## 海老&アボカド! *Shrimp and Avocado*

シーザー  
ドレッシング



Caesar salad with Shrimp & Avocado

削りたてチーズたっぷりの

シュリンプとアボカドのシーザーサラダ

¥980



ブルームーン  
¥800

【野菜】×【ホワイビール】  
新体感のおいしさ!!



## リンゴ&クレソン! *Apple and Cresson*

ブルーチーズ  
ドレッシング



Apple & Watercress Salad -Blue Cheese Dressing-

リンゴとクレソンのサラダ ~ブルーチーズ風味~ ¥900

すっきり白ワインと!

ウッドブリッジ/ソーヴィニヨンブラン

G¥650 B¥3,800



**HOT  
DISH!**



リブラボのポテトフライは、  
**こぼれ落ちる。**

Potato

# 熱々 *Atsu Atsu* おつまみ

RibLab's French Fried Potato.  
こぼれフレンチポテトフライ 3種のフレーバーで

- Simple, Salt & Ketchup  
①シンプル ソルト & ケチャップ **¥580**
- Sour cream & Sweet Chili  
②サワークリーム & スイートチリ **¥680**
- Rosemary & Thyme  
③ローズマリー & タイム **¥620**

**for  
BEER**



Chicken

**定番!  
お酒のお供**

RibLab's Fried chicken.  
リブラボから揚げ  
**¥720**



リブラボの新オムレツは、  
**出来立て具沢山。**

Omelette

Riblab's Spanish Omelette  
リブラボキッチンの出来立てスパニッシュオムレツ **¥720**



White wine steamed mussels  
ムール貝の白ワイン蒸し **¥1,600**

Mussels

**あつあつムール貝に  
アヒージョ。**

食べて、感じて海の幸  
**シーフードッ!**



**FISH  
&  
CHIPS**

Riblab's Fish & Chips  
リブラボのフィッシュ&チップス  
**¥980**



Shrimp Ajillo  
海老のアヒージョ  
**¥880**



Octopus & Potato Ajillo  
たことジャガイモの  
アヒージョ  
パプリカ風味  
**¥880**

**ソースを楽しむ!**

With Baguette  
バケットをつける **¥200**  
ムール貝・アヒージョと一緒に  
バケットもどうぞ?

# ミートラボキッチン!

High Quality Meat

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!



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

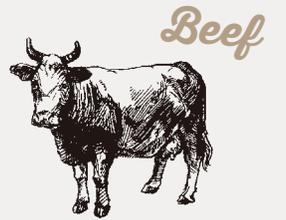


USA プライムグレード  
牛肩ロース

USA PRIME GRADE BEEF  
SHOULDER ROAST STEAK

200g 2,200

1 POUND [450g] 3,900



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 RIGHT



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



本わさび  
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



# RLK PAELLA!

magazine Rib.Lab

数名でシェアなら特大サイズも！  
リブラボ特製パエリア。

Riblab's Seafood Paella  
海の幸たっぷりのシーフードパエリア

Msize/¥1,800  
Lsize/¥2,800



パエリア  
Riblab Spanish



SPICY  
PAELLA

定番シーフードだけじゃない、  
スパイシーパエリア!

Spaicechicken & Vegetable Paella  
スパイスチキンと野菜のパエリア

Msize/¥1,800  
Lsize/¥2,800

ピッツァ  
All 4 Ribrab Pizza

もちもち生地に自慢のトッピング!!  
4種のリブラボピッツァ!



Pizza Margherita  
ピッツァマルゲリータ  
¥1,150



Raw ham & Rucola Pizza  
生ハムと  
ルッコラのピッツァ  
¥1,200



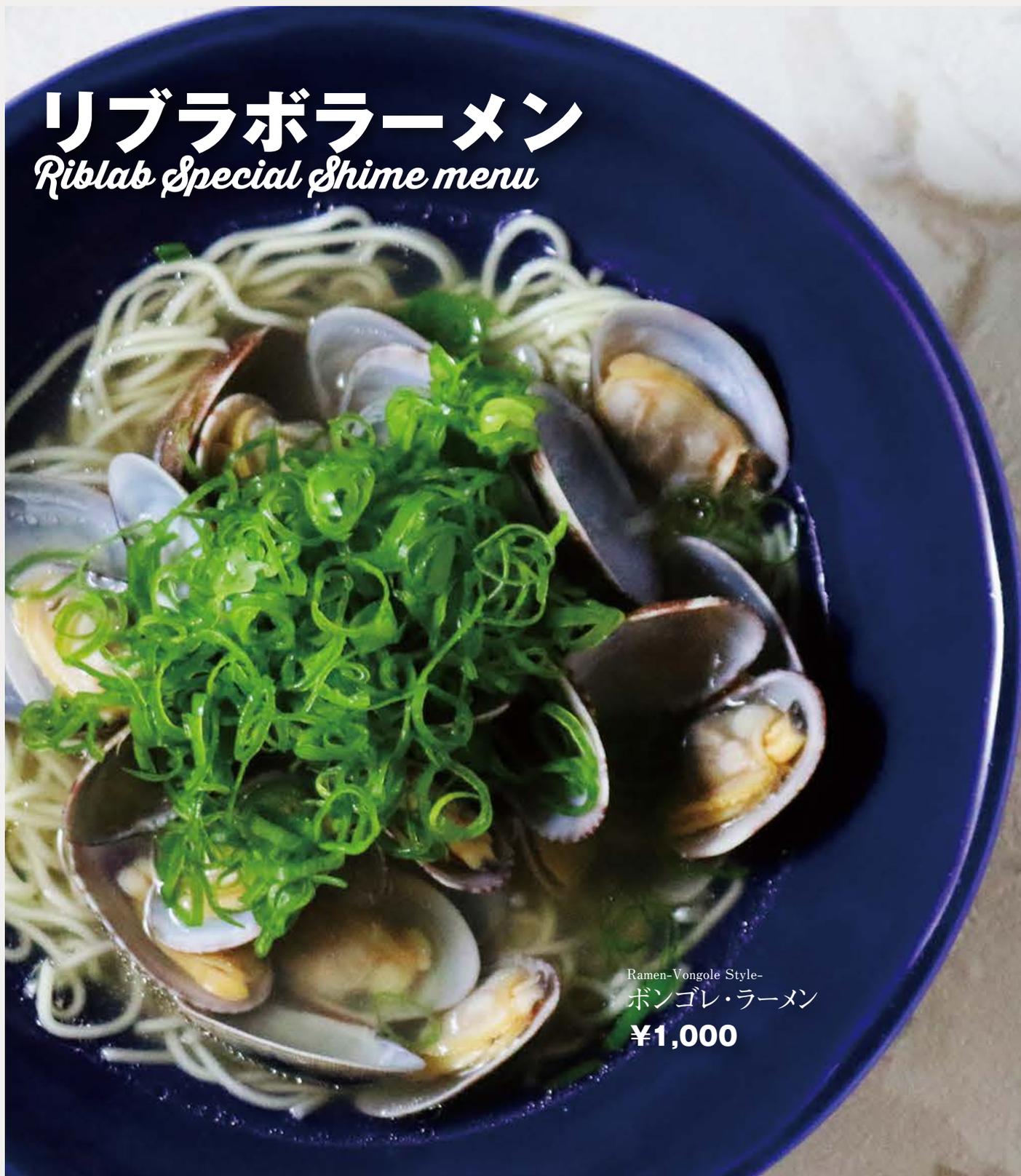
Gorgonzola & Honey Pizza  
ゴルゴンゾーラと  
蜂蜜のピッツァ  
¥1,200



Snow crab & Corn Pizza  
ずわい蟹と  
コーンのマヨソース  
¥1,150

表示価格はすべて税抜きです

リブラボの最後と言ったらコレ  
メボンゴレラーメン!



# リブラボラーメン

Riblab Special Shime menu

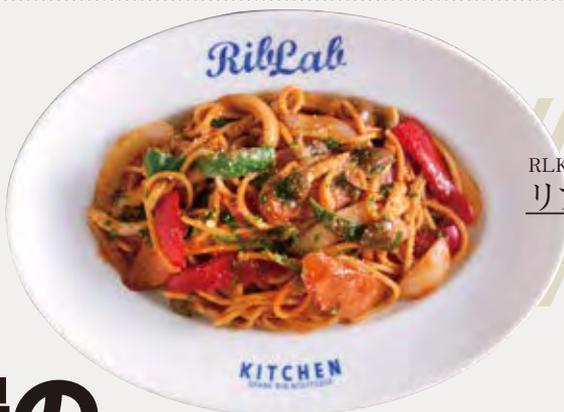
Ramen-Vongole Style-  
ボンゴレ・ラーメン  
¥1,000

## パスタ

RibLab Pasta

メはラーメン?  
それだけじゃない!?

## リブラボ自慢の スパゲッティ!



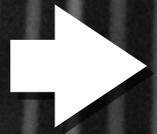
RLK Naepolitan  
リブラボナポリタン ¥1,000



Shirasu Peperoncino  
釜揚げしらすの  
レモンペペロンチーノ ¥1,200



*Go to Drink Menu.*



# 定番の一杯目 生で。



国産プレミアムビールをどうぞ!!

*Heartland Draft*  
樽生ハートランド  
¥550

Alcohol-free Beer  
キリンゼロイチ ¥600  
Ichiban-shibori Staut  
一番搾り黒 ¥550  
Half&Half  
ハーフ&ハーフ ¥550

カラフルに  
ビールを飲む!  
*Heartland Draft*



ビアカクテルズ。  
ALL ¥700  
Shandy gaff.  
シャンディガフ  
Red eye.  
レッドアイ  
Panaché.  
パナシエ



## ベースが選べる Rib Lab Highball リブラボのハイボール!

まずは

リブラボ強炭酸ハイボール

Rib-Lab's Highball

リブラボ・ハイボール

すっきり軽めのホワイトホースベースがリラボスタンダード ¥480

Johnnie Walker Red Highball

ジョニーウォーカーレッド・ハイボール

ウイスキーのスモーキー差が美味しい、こだわりハイボール ¥500

Fuji-Sanroku Highball

富士山麓ハイボール

やっぱりハイボールは日本ウイスキー派のあなたに ¥550

★定番の炭酸で割る!

Ginger Highball

ジンジャー・ハイボール

¥500

Coke Highball

コーク・ハイボール

¥500



強炭酸ハイボール  
お試しあれ!

Bottle

## 世界のビール集めてます

*World Beer Collection*



Baird Blueing Risingsun Pale Ale  
ベアードブルーイング

“ライジングサンペールエール” ¥980



Bass Pale Ale  
バスペールエール

¥750



Sol  
ソル

¥600



Brooklyn Lager  
ブルックリンラガー

¥850



Blue Moon  
ブルームーン

¥800

*Guinness*

もちろんギネスも



Guinness  
ドラフト ギネス

¥800



おすすめ!

# グラスワイン & スパークリング

Red & White & Awa



## -泡- SPARKLING.

Accento Brut  
アチェントブリュット  
G:¥600/B:¥3600



## -白- VIN BLANC.

Pays d'oc Blanc  
/M.Chapoutier.  
ペイ・ドックブラン  
/M,シャプティエ  
G:¥550/B:¥3300

Woodbridge Sauvignon Blanc.  
ウッドブリッジ  
/ノーヴィニヨンブラン  
G:¥650/B:¥3800



## -赤- VIN ROUGE.

Pays d'oc Rouge  
/M.Chapoutier.  
ペイ・ドックルージュ  
/M,シャプティエ  
G:¥550/B:¥3300

Woodbridge Zinfandel.  
ウッドブリッジ  
/ジンファンデル  
G:¥650/B:¥3800

## お手頃ボトルワイン揃ってます ALL ¥2,500

### White 白のボトルワイン

Semillon Chardonnay  
辛ロドリイ DB セミヨン・シャルドネ

Los Gansos Chardonnay  
フルーティー ロスガンソス・シャルドネ

Vina Albali Airen  
柑橘フレッシュ ヴィニャ・アルバリ・アイレン

### Red 赤のボトルワイン

Shiraz Cabernet  
濃ベリー DB シラズ・カベルネ

Los Gansos Cabernet  
濃カシス ロスガンソス・カベルネ

Bellini Rosso Toscano  
バランスよし! ベリーニ・ロッソ・トスカーノ



## Others 他にもボトル色々ございます

### スパークリング

Sparkling Red/Dreamtime Pass  
スパークリングレッド  
/ドリームタイムパス ¥4,800

G.H.Mumm Grand Cordon Brut  
mam・グラン・コルドン ¥7,800

### 白ボトル

Diablo Devil's Collection White  
デビルズ・コレクション白 ¥4,800  
/ディアブロ

Trapiche Broquel Chardonnay  
ブロッケル・シャルドネ ¥6,000  
/トラピチェ

### 赤のボトル

Diablo Devil's Collection Red  
デビルズ・コレクション赤 ¥4,800  
/ディアブロ

Trapiche Broquel Cabernet  
ブロッケル・カベルネ ¥6,000  
/トラピチェ

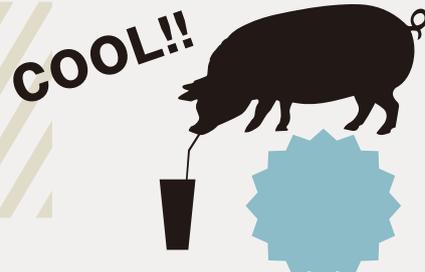
※その他ワインにつきましては、お気軽にスタッフまでお尋ねください。



## 冷え冷え爽快!! かち割りロックワイン

Rock Wine Red.  
かち割りジョッキ(赤) ¥500

Rock Wine White.  
かち割りジョッキ(白) ¥500



# リブラボの定番、 サングリア。

# 自家製サングリアでリッチに Sangria & Sprits



Riblab'S Homemade Sangria Red  
リブラボ自家製サングリア赤 ¥680

Riblab'S Homemade Sangria White  
リブラボ自家製サングリア白 ¥680

Aperol Sprits.  
アペロールのスプリッツ  
¥600

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酵生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 Five Flavor

リブラボキッチンのモヒートは、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. Berry Mojito
- 01. ベリー
- 02. Mango Mojito
- 02. マンゴー
- 03. Ginger Mojito
- 03. ジンジャー
- 04. Standard Mojito
- 04. スタンダード

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

RECOM  
MEND

Tanqueray No. TEN™

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。

Tanqueray No. TEN sonic.  
タンカレー テン プレミアム ジントニック ¥900



## ジン

銘柄：ゴードン

- Gin tonic.  
ジントニック
- Gin ricky.  
ジンリッキー
- Gin buck.  
ジンバック

## ウォッカ

銘柄：スミノフ

- Moscow mule.  
モスコミュール
- Vodka tonic.  
ウォッカトニック
- Bloody mary.  
ブラッディーメアリー

## ラム

銘柄：マイヤーズ

- Rum coke.  
ラムコーク
- Rum tonic.  
ラムトニック
- Rum pine.  
ラムパイン

## テキーラ

銘柄：トレス マゲイヤス

- Tequila tonic.  
テキーラトニック
- Tequila sunrise.  
テキーラサンライズ
- Mexicoke.  
メキシコーク

## カシス

- Cassis soda.  
カシスソーダ
- Cassis orange.  
カシスオレンジ

## フランボワーズ

- Frambois ginger.  
フランボワーズジンジャー
- Frambois orange.  
フランボワーズオレンジ

## マリブ

- Malibu coke.  
マリブコーク
- Malibu pine.  
マリブパイン

## カンパリ

- Campari orange.  
カンパリオレンジ
- Spumoni.  
スパモーニ

## ライチ

- Lychee soda.  
ライチトニック
- Lychee orange.  
ライチグレープフルーツ

## ベイリーズ

- Baileys milk.  
ベイリーズ ミルク

## ピーチ

- Fuzzy navel.  
ファジーネーブル
- Peach soda.  
ピーチソーダ

Next, Cafe Time!





## 兵庫・芦屋の老舗コーヒーショップ “エビアン”の豆。

昭和27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と、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。

# カフェタイム

Coffee & Tea & Softdrink



## ハンドドリップ コーヒー

Hand Drip Coffee

Daily Drip Coffee.	
本日のコーヒー	¥500
Iced coffee.	
アイスコーヒー	¥500
Cafe au lait.	
カフェオレ(Hot or Iced)	¥530

## ティー

Special Tea Time

Earl grey Tea.	アールグレイ (Hot)	¥500	Darjeeling Tea.	ダーズリン (Hot)	¥500
Jasmine Tea.	ジャスミン (Hot)	¥500	Chamomile apple Tea.	カモミール アップル(Hot)	¥500
Ice Tea.	アイスティー	¥500			

## ジュース/ミネラルウォーター

Juice & Natural Water

Orange juice.	オレンジジュース	¥500	Pineapple juice.	パイナップルジュース	¥550	Gingerale Dry or Sweet.	ジンジャーエール (辛口/甘口)	¥500
Grapefruits juice.	グレープフルーツジュース	¥500	Tomato juice.	トマトジュース	¥550	Cola.	コーラ	¥500
Cranberry juice.	クランベリージュース	¥550	Oolong tea.	ウーロン茶	¥500	Ferrarelle sparkling. 750ml	フェツラレッレ スパークリング(750ml)	¥650
						NATIA mineral water. 750ml	ナティア ミネラルウォーター(750ml)	¥650



# I ♥ RLK アップルパイ。

Riblab's Apple pie with Vanilla ice.  
RLK'sアップルパイ バニラアイス添え  
¥720

## 極上スイーツはいかが？

Applepie & other



Fondant Chocolat with Pistachio ice.  
フォンダンショコラと  
ピスタチオのアイス  
¥690



Assorted Ice cream.  
アイスクリーム  
盛り合わせ  
¥690



リブラボキッチン®

*Goodies and things for  
your tasty time*

TOKYO, JAPAN