

Quick Tapas

All
¥400
(税込¥440)



クイックタパス
3種盛合せ
Quick 3-assortment
Tapas

¥900(税込¥990)

お好みの品3種を
お選び下さい。



薄切りメルバトースト

Ruban's aurn Crispy Melba Toast

¥200(税込¥220)

しっかりとカリカリに焼き上げた食感の良い薄切りの
バケット。色々な料理を乗せてご利用ください。



アンチョビキャベツのロースト

Roasted Anchovy Cabbage with Bacon

キャベツの甘みとアンチョビとベーコンの塩気がお酒の
おつまみにぴったりな冷菜です。



ホームメイド・ポテトサラダ

Homemade Potato Salad

軽いマスタードを効かせた大人のポテトサラダ。
粗めにカットしたジャガイモにマヨネーズ、コンビーフ、
ベーコンなど一体感が特徴です。



ニンジンのラペ

Carottes Râpées

千切りにしたニンジンのサラダ。
適度な歯ごたえとハーブの余韻が印象的です。



いろいろキノコのマリネ

Marinated Mixed Mushrooms

食物繊維たっぷり低カロリー、さまざまなキノコの
相乗効果で美味しいマリネに仕上げました。

Tapas

All
¥500
(税込¥550)



自家製スモークサーモン

Ruban's House-smoked Salmon

上質な旨味の秘密は、低温冷蔵で36時間
ゆっくりと燻製する特別な技法から生まれます。
ビストロリュバン自慢の逸品です。



ポテトフライ

French Fries

誰もがご存知、お酒のおつまみの定番。
素材本来の味をお楽しみください。



自家製ロースハム

Ruban's House-smoked Ham

上質な豚の肩ロースを低温で火入れた後に
燻製した手間をかけた自信作。やわらかな肉質と
口どけの良い脂が印象的です。



自家製ディップ
3種のナチョス

Nachos with our
Three House Dips

¥650(税込¥715)

チリビーンズ、サーモンとアボカドのワカモレ、本日の
ディップの3種のソースで色んな味が楽しめます。お酒の
おつまみに最適です。

Appetizers



贅沢オードヴルの2段盛合わせ

¥1,980

Two-tiered Assortment of Luxury Hors D'oeuvres (税込¥2,178)

当店自慢の2種類の前菜料理がセットになったお得な逸品。

肉ボナーラ ローストビーフのカルパッチョ

チーズと半熟卵

Roast Beef Carpaccio Cheese and Soft-boiled Egg ¥1,300(税込¥1,430)

柔らかな肉質で脂分の少ない赤身肉をカルボナーラのように濃厚なチーズと半熟卵で
絡めた逸品。

魚介のカルパッチョの盛合わせ

Seafood Carpaccio

¥980(税込¥1,078)

魚介の旨味と甘みを引き出したカルパッチョ。軽やかな口当たりのオリーブオイルを
ベースとしたドレッシング。

※写真はイメージです。 Images are illustration purposes.

※アレルギー対応は致しかねます。 We're sorry but cannot accommodate persons with allergies.



シェフのおすすめビストロサラダ

Chef Recommended Bistro Salad

(Carrot and Onion Dressing)

人参のドレッシング or オニオンドレッシング

¥1,480(税込¥1,628)

自家製スモークサーモン、自家製ハム、季節のフルーツ、鶏胸肉、キヌア、アボカドなど
具材が豊富なサラダは様々な食感が楽しめます。複数名様でのシェアもおすすめです。



トリュフ &
チーズフレンチフライ

Truffle and Cheese French Fries

¥880(税込¥968)

素敵なマッチング!カリッとホクホクなポテトと贅沢なトリュフの香りが
病みつきになります。

たこイカのチーズフリット

Octopus and Squid Cheese Frit

¥880(税込¥968)

旨味の詰まった魚介をほんのリチーズの香る衣でサクサクのフリットに。



半熟卵とベーコンのグリーンサラダ
濃厚シーザードレッシング

200g

Lettuce, Bacon & Soft-boiled Egg Served with a
House-made Caesar Salad Dressing

¥1,100(税込¥1,210)

フレッシュなレタスにチーズの風味が濃厚な自家製シーザードレッシングと、
とろ〜り半熟卵がベストマッチ。シャキシャキ食感が楽しいサラダです。



TAKE OUT

ほとんどの商品がテイクアウト可能です。
スタッフにお声がけください。

Main Dishes



ミート3種のコンボプレート
トマト&自家製デミグラスソース 150g
3 Kinds of Meat Combo Plate Tomato & Homemade Demiglace Sauce

¥1,580 (税込¥1,738)

- 黄金比ハンバーグ煮込み
- 粗びきソーセージグリル
- ベーコングリル

パン or ライス ¥200
Serve of Bread or Rice (税込¥220)



サーロイン・
ローストビーフ ステーキ 160g
Roast Beef Lightly Pan ¥2,300 (税込¥2,530)

厳選したサーロインをローストビーフにして更に香ばしくステーキに仕上げた逸品。ソースは相性の良いさっぱりした和風オニオンソースとハーブ&レモンの自家製バター。



牛ホホ肉の
クラシック・ビーフシチュー 120g
Classic Stew with Beef Cheek

¥1,980 (税込¥2,178)

ビストロリュバンのスペシャリテ。柔らかく煮込んだ牛ホホ肉と、濃厚で芳醇な深みのあるソースがベストマッチです。

Pastas・Rices

トマトとビスクのシーフード生パスタ ¥1,680
Fresh Pasta in Tomato and Seafood Bisque (税込¥1,848)

具たさんの魚貝とオマールの旨味が凝縮した濃厚なビスクソース、モチモチの生パスタとモッツァレラチーズがよく絡みます。

Pasta Point!

小麦粉に卵、塩、水を練りこんだ生地を熱を加えずに作られる生パスタ。モチモチとコシがあり弾力のある食感が特徴です!

パルミジャーノ・レッジャーノの
ボロネーゼ生パスタ
Fresh Pasta in Ground Minced Meat Bolognese

¥1,380 (税込¥1,518)

粗挽き肉と香味野菜の特製ボロネーゼソースに削りたてのパルミジャーノ・レッジャーノでもちもち生パスタをお召し上がり下さい。



牛ホホ肉ビーフシチューの贅沢オムライス

Luxury Omelet Rice with Beef Cheek Meat Stew ¥2,200 (税込¥2,420)

当店自慢の自家製デミグラスソースで柔らかく煮込んだ牛ホホ肉を使ったビーフシチュー×ふわふわオムライスの贅沢なコンビネーション。



数量限定

のび〜る熱々チーズの
ボルケーノ・シーフード生パスタ
Plenty of Cheese And Seafood Gratin Pasta

1〜2名様サイズ ¥2,200 (税込¥2,420)

まるでチーズが火山みたいに噴き出すほどの大迫力!自家製のビスクソースと生パスタ、モッツァレラチーズが絡み合ってマグマの様に熱々でどこまでも伸びる名物メニュー。

ローストビーフ・ライス

Roast Beef Rice ¥1,280 (税込¥1,408)

脂が少なくしっとりお肉の味が感じられる赤身肉。生姜の効いた自家製和風ソースで召し上がれ。

Sweets



ほわほわ生チーズケーキ

Crème d'Ange Cheese Cake ¥600 (税込¥660)

フランスのアンジュ地方のチーズケーキ。口の中に入れた瞬間からチーズのコクが広がります。



抹茶ティラミス
Matcha (Green Tea) Tiramisu

¥680 (税込¥748)

程よい甘さのくちどけ柔らかなマスカルポーネ。濃厚で渋い抹茶のボンボンティラミス。



クラシック・ガトーショコラ

Classic Chocolate Gateaux ¥580 (税込¥638)

古典技法を忠実に守ったチョコレートの伝統洋菓子。深入りコーヒーとの相性は抜群です。

本日のシャーベット

Today's Sorbet ¥280 (税込¥308)

バニラアイスクリーム

Vanilla Ice Cream ¥280 (税込¥308)

食後のお口直しに如何でしょうか。



Mango Tart
マンゴー・タルト

¥780 (税込¥858)

肉厚なマンゴーとサクサクなタルト生地やパインのキャラメリゼ、メレンゲビスケットなど複数層に重なる味や香りが楽しめます。

お誕生日や記念日もRUBANで! メッセージ入りケーキ付きコースのご予約承ります。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

