

Seasonal Menu

BISTRO RUBAN



2.
Uxurious Pescatore
贅沢ペスカトーレ

¥1,880 (税込¥2,068)

赤エビ、あさり、ムール貝、ヤリイカ、アンチョビと魚介の旨味がたっぷりのトマトソースパスタです。



1.
Cassoulet with Bone-In Chicken Thigh
骨付き鶏もも肉のカスレ

¥1,880 (税込¥2,068)

フランスの冬の家庭料理の決定版。軟らかく煮こんだ鶏肉と旨味を吸い込んでふっくら仕上がった白いんげん豆が癖になる味わいです!



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。
モチッとコシがあり弾力のある食感が特徴です!



4.
Three-Color Terrine of Sea Bream
真鯛の3色テリーヌ

¥930 (税込¥1,023)

市場直送の真鯛をふんだんに使って、口当たり滑らかなテリーヌに仕上げました。パセリとトマトが香る3層の美しいテリーヌです。



3.
Cream Pasta with Thick-Cut Bacon and Colorful Vegetables, Topped with a Soft-Boiled Egg
厚切りベーコンと彩野菜のクリームパスタ、温泉卵添え

¥1,880 (税込¥2,068)

クリームパスタと思いきや、卵を混ぜるとカルボナーラに早変わり! 誰も好きな一品です。



6.
Mont Blanc-Style Chestnut Mousse
マロンムースのモンブラン仕立て

¥900 (税込¥990)

これがモンブラン?! 一口食べたら止まらない、ラム香る大人の味のデザートです。



5.
Hot Onion Gratin Soup
熱々
オニオングラタンスープ
¥880 (税込¥968)

寒い日には外せない一品。
身も心も温まります!

平日ランチ限定 Special Set

「平日限定無料特典」の内容は、
上記メニューの番号と右記を照らし合わせてご覧ください。

1. 平日限定無料特典 ライスorパン+サービスサラダ+コーヒー・紅茶ドリンクバー付き
- 2.3. 平日限定無料特典 サービスサラダ+コーヒー・紅茶ドリンクバー付き
- 4.5.6. 平日限定無料特典 コーヒー・紅茶ドリンクバー付き

その他お得な平日ランチ限定ドリンクセット
+ ¥250 (税込¥275)

烏龍茶 (Iced or Hot)
Colong Tea
ジャスミンティー (Iced or Hot)
Jasmine Tea

オレンジジュース
Orange Juice
マンゴージュース
Mango Juice

ジンジャーエール
Ginger Ale
コカ・コーラゼロ
Coke Zero