

# Quick Tapas

All  
**¥550**  
(税込¥605)



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

¥1,000 (税込¥1,100)

お好みの品3種を  
お選び下さい。



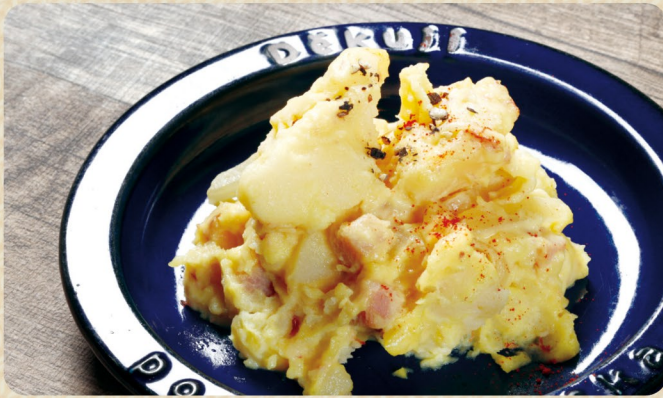
薄切りメルバトースト  
Ruban's own Crispy Melba Toast  
¥200 (税込¥220)

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  
ヨネズ、コンビーフ、ベーコンなど一体感が特徴です。



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。ビストロルバン自慢の逸品です。



ポテトフライ  
French Fries

トッピングチーズ + ¥300 (税込)

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。  
やわらかな肉質とロどけの良い脂が印象的です。



パテドカンパーニュ

Pate de Campagne

お肉の旨味が凝縮したフランスの伝統料理です。

# Appetizers



肉ボナーラMサイズ

魚介の  
カルパッチョ  
Mサイズ



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 ¥1,750 (税込¥1,925)

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  
アもおすすです。



自家製ディップ 3種のナチョス  
Nachos with our Three House Dips

¥980 (税込¥1,078)

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  
で色々な味が楽しめます。お酒のおつまみに最適です。



トリュフ &  
チーズフレンチフライ

Truffle and Cheese  
French Fries

トッピングチーズ + ¥300 (税込)

¥1,280 (税込¥1,408)

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。



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

Lettuce, Bacon & Soft-boiled Egg Served with a  
House-made Caesar Salad Dressing ¥1,380 (税込¥1,518)

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。

贅沢オードブルの2段盛り合わせ ¥2,280

Two-tiered Assortment of Luxury Hors D'oeuvres (税込¥2,508)

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Lサイズ  
Roast Beef Carpaccio Cheese and Soft-boiled Egg

¥1,680 (税込¥1,848)

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盛合せLサイズ

Seafood Carpaccio

¥1,480 (税込¥1,628)

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。



たこイカのチーズフリット

Octopus and Squid Cheese Frit ¥980 (税込¥1,078)

旨味の詰まった魚介をほんのりチーズの香る衣で  
サクサクのフリットに。

※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.

# BISTRO RUBAN

## 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  
3 Kinds of Meat Combo Plate Tomato & Homemade Demiglace Sauce ¥1,880 (税込¥2,068)  
●黄金比ハンバーグ煮込み ●粗びきソーセージグリル ●ペーコングリル

パン or ライス Serve of Bread or Rice ¥300 (税込¥330)



サーロイン・ローストビーフ ステーキ

Roast Beef Lightly Pan

¥2,780 (税込¥3,058)

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。



骨付き鶏もも肉ときのこのフリカッセ

Fricassee of bone-in chicken thigh with mushrooms

¥1,880 (税込¥2,068)

骨付き鶏もも肉を柔らかくクリームソースで煮込みました。ホロホロとした食感と鶏の旨味が楽しめます。



牛ホホ肉のクラシック・ビーフシチュー

Classic Stew with Beef Cheek

¥3,200 (税込¥3,520)

ビストロリュバンのスペシャルティ。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

魚介と半熟卵の濃厚ビスク生パスタ

Rich Seafood and Soft-Boiled Egg Bisque Pasta

¥1,880 (税込¥2,068)

オマールエビから出汁を取った自家製のビスクソースをパスタにたっぷり吸わせて、濃厚に仕上げました。魚介の旨味と半熟卵がベストマッチ!お好みでカレー風味のパン粉をかけても◎

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。モチツツ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

¥1,880 (税込¥2,068)

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

¥2,500 (税込¥2,750)

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 ¥2,980 (税込¥3,278)

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、モッツアレラチーズが絡み合っただマゴ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

¥1,780 (税込¥1,958)

脂が少なくしつか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 ¥880 (税込¥968)

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。

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

Strawberry and Banana French Tart  
苺とバナナのフレンチタルト

¥880 (税込¥968)

まるでスイーツのモン・サン・ミッシェル。サクサクなタルト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、香りが楽しめます。



本日のシャーベット

Today's Sorbet ¥480 (税込¥528)

バニラアイスクリーム

Vanilla Ice Cream ¥480 (税込¥528)

※お肉の美味しさ、温度を保つためカットなしで提供します。Meat is served uncut to maintain its deliciousness and temperature.

抹茶ティラミス

Matcha (Green Tea) Tiramisu ¥880 (税込¥968)

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



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。

