

Quick Tapas

All
¥550
(税込¥605)



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。



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。



ハーブフレンチフライ

Herb 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し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



贅沢オードブルの2段盛り合わせ

¥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Lサイズ

Roast Beef Carpaccio Cheese and Soft-boiled Egg

¥1,380 (税込¥1,518)

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

Seafood Carpaccio

¥1,500 (税込¥1,650)

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。



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種のソースで色んな味が楽しめます。お酒のおつまみに最適です。

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おすすめです。

自家製シャルキュトリー盛り合わせ

Assorted Homemade Charcuterie

¥1,680 (税込¥1,848)

パテドカンパーニュロースハム・

薄切りローストビーフ・

リエットとお酒のお供に

ピッタリな一品。



たこといかのチーズフリット

Octopus and Squid Cheese Frit

¥800 (税込¥880)

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

Lettuce, Bacon & Soft-boiled Egg Served with a

House-made Caesar Salad Dressing ¥1,280 (税込¥1,408)

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。



※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.

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
●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
¥1,980(税込¥2,178)
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
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。
160g
¥2,480(税込¥2,728)



牛ホホ肉のクラシック・ビーフシチュー
Classic Stew with Beef Cheek
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。
120g
¥2,680(税込¥2,948)



燻製モッツアレラと具たくさん
トマトクリームリゾット
Tomato cream risotto with smoked mozzarella and an abundance of toppings
自家製のさっぱりとしたトマトソースと具たくさんのクリームベースのリゾットがボリューム満点。燻製をかけたモッツアレラチーズの風味が後引く美味しさ。
¥1,780(税込¥1,958)

Pastas・Rices

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!

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
¥1,780(税込¥1,958)
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
¥1,780(税込¥1,958)
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。



ローストビーフ・ライス
Roast Beef Rice
¥1,780(税込¥1,958)
脂が少なくしっ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。



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 ¥2,480(税込¥2,728)
まるでチーズが火山みたいに噴き出すほどの大迫力!自家製のピスコソースと生パスタ、モッツア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。

Sweets

ほわほわ生チーズケーキ
Crème d'Ange Cheese Cake
¥800(税込¥880)
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。



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。

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)



Strawberry and
Banana French Tart
苺とバナナのフレンチタルト
¥800(税込¥880)
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。

※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. ※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.