

**THE CITY BAKERY
BRASSERIE RUBIN**

Cold dishes 冷製のお料理

～ **Tapas** 小皿料理 ～

Humus (Choose from Garbanzo or Basil Flavor) フムス(ひよこ豆のペースト)プレーンorバジル	380
Marinade Scotch Kale & Franc Boise 紫キャベツとフランボワーズのマリネ	380
Pork Rilette 豚のリエット	400
Carottes Rapees キャロットラペ	420
Housemade Pickles 自家製ピクルス	420
Asorted Olive and Dried Tomatoes オリーブとドライトマト盛り合わせ	500
Ratatouille Vegetables in Season 旬野菜の冷製ラタトゥイユ	520
Vegetables Stick Salad "Bagna cauda sauce" 生き生き野菜のスティックサラダ バーニャソース	520
Oiled Sardine and Marinade Grilled Bellpepper オイルサーディンと焼きパプリカのマリネ	580
Housemades Smoked Salmon 自家製スモークサーモン	770
Marinade Octopus&Avocad タコとアボカドのマリネ	860
～ Side-dishes 副菜 ～	
Eggplant with Tosa-zu Jelly 冷製茄子の土佐酢ジュレ	680
Cold Grilled Vegetables Assorted with Lomeco Sause and Bagna Sauce 冷製焼き野菜盛り合わせ ロメスコソースとバーニャソース	880
French Country-Style Pate パテ・ド・カンパーニュ	910
Charcuterie シャルキュトリー(冷製のお肉4種盛り合わせ)	1200
Carpaccio of The Day 鮮魚のカルパッチョ シーフードバーニャソース	1290
Prosciutto with Assorted Fruits イタリア産プロシュートとフルーツの盛り合わせ	1340
Prosciutto and Water Buffalo Mozzarella イタリア産プロシュートと水牛モッツアレラ	1380
Caprese, of Tomatoes and Water Buffalo Mozzarella 3種のトマトと水牛モッツアレラのカプレーゼ	1630
Asorted Cheese チーズ4種盛り合わせ	1800
白カビ・ウォッシュ・青カビ・セミハード	単品 Single 770

Warm dishes 温かいお料理

～ **Tapas** 小皿料理 ～

Fried Potatoes ゴロゴロフライドポテト	Solt 480 Truffle Solt (トリュフ塩) 580
Anchovy Mashpotato アンチョビマッシュポテト	480
Sauteed Sausage and Mushrooms 生ソーセージとキノコのソテー	580
Fritttered Shrimp&Shirasu 小海老とシラスのフリット	630
Seafood Ragout Roll シーフードラグー春巻き	630
Creamed Spinach クリームド・スピナッチ (ほうれん草のクリーム煮)	630
Sateed Iberico Bacon and Brussels Sprouts イベリコベーコンと芽キャベツのソテー	680
Well-stewed of beef reticulum and sausage ハチノスとソーセージのやわらか煮	680
Celery and Squid with Anchovy Garlic イカとセロリのアンチョビガーリック炒め	720
～ Side-dishes 副菜 ～	
Cheese Scrambled Egg with Ratatouille チーズスクランブルエッグ 旬野菜のラタトゥイユをのせて	860
Squid ink Stew of Squid イカの墨煮	910
Grilled Smoked Pork Libs and Vegetables 燻製した豚バラ肉と旬野菜のグリル	910
Hot Multi-Colored Vegetable Salad with Balsamic Sauce 素揚げした彩り野菜とキノコの温製サラダ パルサミソース	910
Spicy Beef Reticulum and Beans Stew, with Tomato Sauce チリコンカルネ トマトベースで煮た牛すじと豆のピリ辛オープンチーズ焼き	940
Seafood Gratin 5種類の魚介が入ったクリームグラタン	940
Gizzards and Beef Reticulum Ajillo 砂肝とハチノスのピリ辛アヒージョ	980
Oyster and Grilled Green-Onion Ajillo 牡蠣と焼きネギのアヒージョ	1050
Shrimp, Lotus root and Coriander Ajillo エビ・蓮根・トマト・パクチーのアヒージョ	1150

Salad サラダ

Green Salad グリーンサラダ	S 735 L 1050
Caesar Salad シーザーサラダ	S 938 L 1340
Seafood Salad Onion Dressing 新鮮魚介のサラダ 自家製オニオンドレッシング	S 1000 L 1430
Beef B.B.Q. Salad 牛焼肉と葉野菜たっぷりサラダ	S 1134 L 1620
Prawn and Avocado Cocktail Salad エビとアボカドのカクテルサラダ	1290

Main (Seafood) 魚のメイン

Sauteed Housemade Smoked Salmon 自家製スモークサーモンのレアソテー	1600
Stew of Cod and Clams Salsa Verde Sauce 鱈と浅利のサルサヴェルデ グリーンソースで軽く煮込んだスペイン料理	1580
Aqua Pazza アクアパッツァ 魚介と旬野菜の煮込み	2480

Main (Meat) 肉のメイン

Today's Steaks 本日のステーキ(別紙メニューからお選びください)	ask
Deep Fried Large Chicken ルービン風 骨付きフライドチキン	1890
Roast Beef with Anchovy Mashed Potato ローストビーフ アンチョビマッシュポテト・フルーツジャム添え	2300
Chicken Breast Outlet with Tartare Sauce やわらか鶏むね肉のカツレツ たっぷりタルタルソース	1480
Grilled Herb Marinated Chicken 鶏もも肉のハーブマリネグリル	1480
Beef, Vegetables and White Kidney Been Cooked in Tomato 牛肉と旬野菜と白インゲン豆のトマト煮込み	1680
Carbonade of Spareribs スペアリブのカルボナーダ ビールで煮込んだベルギーの郷土料理	1680
Pork Lib Stewed with Blue Cheese & Mushroom もち豚のグリル ブルーチーズときのこの軽いクリーム煮	1620
Grilled Black Iberian Pork Marinade Spicy Herb Sauce イベリコ豚のスパイスハーブグリル	1980
Red Wayne Stew of Beef Cheek Meet 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト	2300

Soup スープ

※スープはお一人様用のマグカップにてご提供致します

Clam Chowder クラムチャウダー 魚介のクリームスープ	580
Minestrone ミネストローネ 野菜と豆のトマトスープ	580
Chicken Cutlet Burger with Fried Potatoes チキンカツバーガー フライドポテト添え	1480
Rubin's Burger with Fraied Potatoes ルービンバーガー フライドポテト添え	1600
Beef B.B.Q. Burger with Fried Potatoes 牛焼肉バーガー B.B.Q.ソース フライドポテト添え	1620

Topping	Cheddar Cheese 200	Avocado 200
	チェダーチーズ	アボカド

Dessert デザート

Housemade Ice Cream (Vanilla/Caramel/Respberry) 自家製 アイスクリーム(バニラ・キャラメル・フランボワーズ)	各240
Lemon Pie レモンパイ	580
Earl Grey Crème Brulee 紅茶のクレームブリュレ	580
Mont branc Tart モンブランタルト	580
Tiramisu ティラミス	580
Classic Pudding クラシックプリン	580
Chocolate Terrine with Orange Compote チョコレートテリーヌ オレンジのコンポート添え	630
New York Baked Cheese Cake ニューヨーク ベイクドチーズケーキ	630

※ **There is cover charge(Free refills on bread) \500/person after 16:30PM.**

※ **ディナータイム(16:30～)では、チャージ【席料+パン代(お替り自由)】として、お一人様¥500(税別)頂戴しております**

※ **Retail Price without Tax.**
※ **表示価格は全て消費税抜き価格となります**

※ **各種コース料理もご用意しております。**
ドリンクメニューの最後のページをご参照ください