

Pain・Glucides

パンと炭水化物

お食事のメヤ、空腹時のアルコールを避けたい時に
こだわりのお食事はいかがですか？

BAN! 特製のカレーは店頭でも購入可能です。



1 バゲット
皮はパリッと中はもっちりとした
田舎風のバゲット!!

250

2 ガーリックトースト
香草バターで焼き上げた
ガーリックトーストもフランス風

390

3 ベトナム牛丼
季節にぴったりのまるでバインミー
のようなベトナム牛丼!!

750

4 アーリオ多い!!
ペペロンチーノ
アーリオオーリオペペロンチーノの
ニンニク増量スタミナパスタ!!
アーリオ多い!!

850

5 豪快!
牛ステーキのガーリックライス
150gのステーキを豪快に乗せた
ガーリックライス!!
だからガーニックライス!!

1,300

6 BAN カレー
和牛の筋をじっくり煮込んだ
欧風のBAN カレー

750

Dessert

チョコミントムース 600
鉢に見立てたカップ入りのチョコミン党に送る
映えスイーツ!!

抹茶のモンブラン 600
抹茶香るほろ苦いクリームと求肥の
和のモンブラン!!



2020.08

SUMMER▶AUTUMN

Sous-vide

Rapide pour préparer

Apéro

Hors-d'œuvre

Salade

Entrée chaude

Pain

Glucides

Dessert



※当メニューの表示価格は税別です。

BAN!は肉料理専門の
本格ビストロです。

和牛は黒毛和牛専門問屋のミヤミート様等から、
部位ごとに最高品質なものを厳選して仕入れ、
豚や鴨、仔羊、なども拘りの食材を使用。また、
お肉は低温調理を取り入れる事により、余分な
肉汁の蒸発を防ぐ事で、シンプルながらスペシャ
ルな一皿に仕上げます。鮮度を重視した食材が
織り成す深い味わいは、様々な年代のお客様に
ご満足頂けるものとなっております。
「お酒が原価で飲める肉専門本格ビストロ」とし
てドリンクはもちろん、お料理にもこだわる
「原価ビストロ BAN!」

黒毛和牛の
極上ローストビーフ

100g / 2,100 1g / 21

当店の人気メニュー。低温調理で調理したこだわりの和牛は
しっとり柔らかい。部位はイチボとランプを使用している為、
細かくサシが入っており口の中であとろける。今までのロースト
ビーフに対する概念を覆す逸品。

使用部位

※部位はスタッフが厳選し、ご提供致します。

ランプ…………… きめ細かく、うっすらとサシが入り
上品な味わいのお肉!!

イチボ…………… サシが細かく厚切りでも柔らかく、
赤身としての旨みも!

100gから50g単位で量り売り可能です。

拘りの厳選肉

和牛は黒毛和牛A4ランク以上を使用。

豚、鴨、仔羊も厳選し拘りのものを仕入れています。



素材を最大限に活かす低温調理

お肉は75℃を超える温度で加熱すると肉汁が
流出してしまい、固くなってしまいます。

そこで当店は星付きレストランでも採用している
「低温調理」を取り入れ、約60℃で加熱をす
る事で、ジューシーな仕上がりを実現しました。



低温調理 × ビストロ料理

低温調理で仕上げた 極上肉盛合わせ

当店人気 No.1!! BAN! 特製の肉盛り!! BAN! エントリーメニュー

選べる肉盛り 3 種 200g …………… 2,500
+ マッシュポテト

欲張り肉盛り 3 種 300g …………… 3,500
+ マッシュポテト

お好みのお肉を 3 種お選びください。

ローストビーフ / ローストポーク / ローストダック
牛タンのトリミングステーキ / ラム肩ロース

贅沢!! 5 種 500g …………… 4,500
+ マッシュポテト

低温調理肉のために練り上げた
マッシュポテト

クリーミーで、とても滑らかな口当たり。肉料理にはポテト。
付け合わせの定番だが、実は互いの栄養素が体への吸収を助けあい、
効率的に栄養を摂れる絶妙な組み合わせ。

マッシュポテト追加 …………… 300



バベットステーキ (牛ハラミのステーキ)

3名様へおすすめ 300g / 2,500

ハーフサイズ 150g / 1,500

バベット (bavette) とはフランス語でハラミの事!
ワインにぴったりなフランス人が大好きなステーキ。
ビストロ定番のバベットステーキを
低温調理で仕上げたBANスタイルで!

ご注文頂いてから火入れをしている為、
30~60 分程お時間を頂いています。

お肉各種 100gから50g単位で量り売り可能です。



黒毛和牛の
極上ローストビーフ

【ソース】

- トリュフ醤油
- ワサビ

100g / 2,100
1g / 21



かみふらのポークの
しっとりローストポーク

【ソース】

- 季節のソース
- ※内容はスタッフまで
- ※アレルギー: マンゴー

100g / 1,000
1g / 10



マガレ鴨のロースト

【ソース】

- 金山時味噌
- キンザン
- 紫マスタード

100g / 900
1g / 9



牛タンの
トリミングステーキ

【ソース】

- トロビク
- 生七味

100g / 1,100
1g / 11



ラム肩ロースの
ロースト

【ソース】

- 塩レモンの
葱生姜醤油

100g / 900
1g / 9

※当メニューの表示価格は税別です。



前菜・サラダ

前菜は定番のバテや、低温調理 和牛を使ったカルパッチョなどBAN! ならではののものも。
お惣菜と一緒に盛られたサラダはボリューム満点。ハーフサイズもご用意。



和牛タルタル

大間産ウニと低温調理した和牛のタルタル仕立て!!
パンにのせても間違いなし!!

1,200

シャルキュトリ盛り合わせ

まずは定番! 生ハム・バテなどの盛り合わせ!!

1,200

田舎風バテ

ビストロではお馴染みのフランスの家庭料理!

650

バストラムビーフと 自家製ザワークラウト

香辛料に漬け込んで燻製したバストラムビーフと
自家製ザワークラウト!!

550



削りたて生ハム

削りたての口どけと香りを楽しんでください!!

650

コンビーフキッシュ

コンビーフ入りのホットキャベツをのせた
コンビーフキッシュ!!

2ヶ 550

レバーバテとブルーベリージャム

レバーの塩気とジャムの甘味があまじょっぱの
ワインが進むレバーバテ!!

500



カモンベール

カマンベールチーズと味噌と
鴨を合わせたなめろう仕立て!!

650

BAN! サラダグルマン

いろんな惣菜とモリモリ野菜の美食家サラダ!!

ハーフサイズ 600 / 900

温 菜

ガレットはみんなでシェアしやすいピザ形でご提供致します。
居酒屋や和食を好む人も頼みやすいメニューもご用意。



ケイジャンオニオンリング

自家製にこだわったサクサクスパイシーな
揚げたて美味しいオニオンリング!

650

フライドポテト

カラッとサクッとポテトフリット!!

550



カマンベールポテト

揚げたてポテトにカマンベールパウダーを
フリフリ!! チーズ感がたまらん!!

600

バクチャーポテト

またまたやってきましたこの季節!!
バクチャー信者の為だけに復活させます

600



ハムとチーズのガレット サラザン

半熟卵とハムとチーズの完璧な組み合わせの
そば粉のクレープのピザ仕立て!!

900

パドロフフリット チーズベーコン

スペインのしし唐"パドラン"のフリットを
濃厚チェダーチーズソースで!!

450



すこぶる辛いスコヴィルチキン

辛いもの好き必食!! 激辛チキンフリット!!
※見た目はど辛くはありません。

1枚 390



フライドラム

ラム好き必食!! フライドチキンならぬ
サクサクジューシーフライドラム!!

1枚 390

低温調理で仕上げた スパイシースペアリブ

BBQ もいけないから BAN でスペアリブ
かぶりついちゃいませよ!!

2本 760/ 追加1本 380



トマトで煮込んだ牛スジの ミートグラタン

トマトで煮込んだ牛筋とマッシュポテトの
ミートグラタン!!

750

チョリソー餃子

ビリ辛ソーセージでお馴染みのチョリソーを
そのまま刺激的な餃子に!!

650



無限アンチョビキャベツ

食べ始めたらとまらない定番の
アンチョビキャベツ!!

550



ラム串

自家製やみつきスパイスを添えた巷で噂の
ラム串焼き!!

2本 700/ 追加1本 350

※当メニューの表示価格は税別です。



PRICE
All 300



野菜のピクルス

肉の脂をさっぱりさせてくれる
ごろごろ野菜のピクルス



砂肝のコンフィ

コリコリ砂肝のエキゾチック
なオイル漬け



にんじんのクミンマリネ

細切りにしたにんじんをクミン
でマリネしたキャロットラペ!!

Rapide pour préparer

クイックメニュー

ご注文頂いてすぐにご提供できるメニュー。

乾杯時のお供にぴったり。

小ぶりなジャーにてご提供

させていただきます。



ラタトゥイユ

季節の野菜をトマトで
煮込んだ南仏の代表料理!!



カニカマのスパイシー
マカロニサラダ

フランスでも「Surimi」で
愛されるカニカマの
マカロニサラダ!!



牛タンとレンズ豆の
マリネサラダ

柔らかく煮た牛タンとレンズ豆を
ドレッシングで和えたマリネサラダ!!

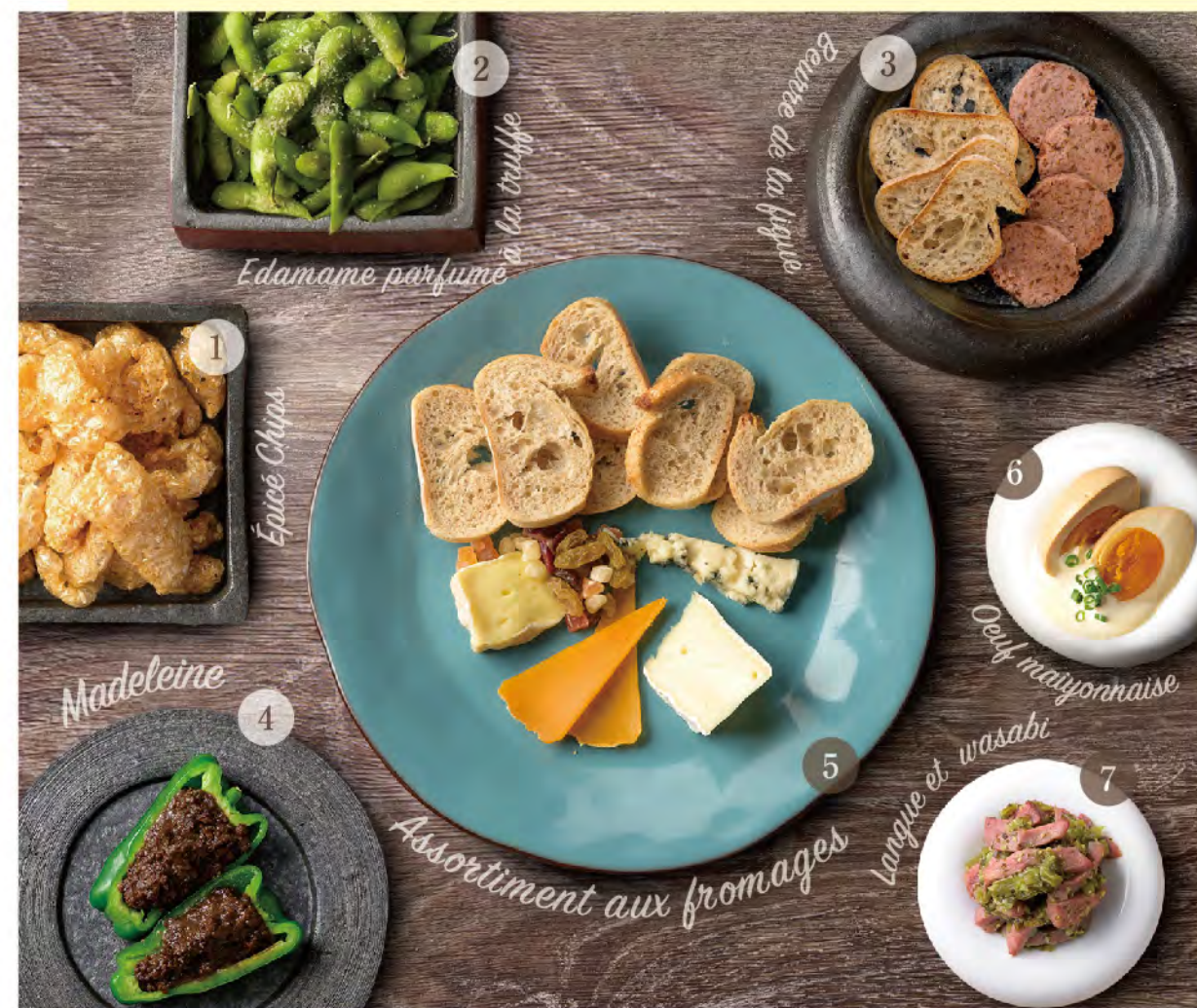


自家製ポテトチップス
わさビーフ味

自家製揚げたてポテチの
わさビーフ!! ワサビの
つーんが刺激的!!

Apéro

軽く。楽しく。ディナーに移る前に一杯。
ワインやスパークリングに合うメニュー多数ご用意。



スパイシー

1. カレーチップス

コーゲンたっぷり! 糖質ゼロ!
サクサクスパイシー豚皮揚げ!

300

2. トリュフ 枝豆

ホクホク枝豆にトリュフの香りを
トッピングした枝豆!

450

3. イチジクバター

赤ワインでコンポートしたイチジクを
そのままバターに練りこんだワイン
に合うバター

450

4. バリバリにした肉みそビーマン

自家製の和牛肉みそとバリッと
ビーマンの酒が進むおつまみ!!

450

5. チーズ4種盛り合せ

全部盛合わせにしてくれとの要望
多数だったのでお応えした4種の
フランスチーズ盛り合わせ!!

1,000

6. 半熟煮卵の ウフマヨネーズ

ピストロの定番ウフマヨを
半熟煮卵とカラシマヨネーズで!!

220

7. タンわさ

タコわさならぬ肉ピストロならではの
牛タンのワサビ和え!!

550

※当メニューの表示価格は税別です。