

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 / 2,350 (2,136)

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 …………… 2,750 (2,500)
+ マッシュポテト

欲張り肉盛り 3 種 300g …………… 3,850 (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 …………… 4,950 (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、効率的に栄養を摂取できる絶妙な組み合わせ。

マッシュポテト追加 …………… 350 (318)

バベットステーキ (牛ハラミのステーキ)

ソースは選べる二種類から!! 3名様～おすすめ 300g / 2,800 (2,546)

・酸味のきいた赤ワインベースのガストリックソース ハーフサイズ 150g / 1,700 (1,545)

・グリーンペッパーの刺激とフンドヴォーのクラシックソース

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!

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 / 2,350 (2,136)
1g / 23.5



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

100g / 1,100 (1,000)
1g / 11



マグレ鴨のロースト

【ソース】
● 金山時味噌
● キンザンジ
● 紫マスタード

100g / 1,000 (909)
1g / 10



牛タンの
トリミングステーキ

【ソース】
● 青唐辛子ソース
● 生七味

100g / 1,250 (1,136)
1g / 12.5



ラム肩ロースの
ロースト

【ソース】
● 塩レモンの
葱生姜醬

100g / 1,000 (909)
1g / 10



PRICE
All 3500



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



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!!

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。



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!!



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!!



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



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。



- | | | | |
|---|---|---|--|
| <p>1. ラスバドゥーラ！
デュガスチーズ！！
デュガスチーズ（ハードチーズ）を
ラスバドゥーラ（固いものを削る）した新食感の
ふわふわ（どけち魅せる削りたてチーズ！！</p> <p>550 (500)</p> | <p>2. 生ハムとデュガスチーズの
ハーフ＆ハーフ
削りたての生ハムと削りたてのふわふわチーズの
組み合わせ!!</p> <p>600 (545)</p> | <p>3. 氷水に2晩浸して
パリパリにした肉みそピーマン
自家製の和牛肉みそとパリッと
ピーマンの酒が進むおつまみ!!</p> <p>500 (455)</p> | |
| <p>4. トムヤムクンチップス
コラーゲンたっぷりの豚の皮を
揚げたサクサクチップス!!
第3弾はトムヤムクン味で!!</p> <p>350 (318)</p> | <p>5. 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!!</p> <p>500 (455)</p> | <p>6. ウフマヨとアンポテ
ビーツを使ったピンク色の
煙製マヨネーズをかけた半熟卵と
アンチョビ風味のポテトサラダの
エモい組み合わせ!!</p> <p>450 (410)</p> | <p>7. タンわさ
タコわさならぬ肉ビストロならではの
牛タンのワサビ和え!!</p> <p>650 (591)</p> |

※当メニューの表示価格は税別です。



前 菜 ・ サラダ



牛タンのカルパッチョ ねぎ塩レモンのラビゴットソース

低温調理でローストした牛タンとねぎ塩レモンのさっぱりカルパッチョ!!

1,500 (1,364)



削りたて生ハム 自家製ハーブオイル

血行促進、代謝を上げる自家製のハーブオイルをかけた削りたて生ハム!!

700 (636)



雲丹プリン

生雲丹と雲丹ソースで食べるアサリ出汁を使った低温調理プリン!!

600 (545)

シャルキュトリー盛り合わせ

まずは定番! 生ハム・パテなどの盛り合わせ!!

1,350 (1,227)

田舎風パテ

ビストロではお馴染みのフランスの家庭料理!

750 (税別: 682)

レバーパ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パテ!!

550 (500)

カモンベール

カモンベールチーズと味噌と鴨を合わせたなめろう仕立て!!

700 (636)

バストラミビーフと 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ミビーフと自家製ザワークラウト!!

600 (545)



BAN風!! サラダリヨネーズ

低温調理レバーを使ったサラダ!! ローストした玉ねぎやニンニクの香ばしきでモリモリ食べれるリヨン風のサラダ!!

ハーフ 650/950
(591/864)

彩り野菜のパーニャカウダ

彩り豊かな生野菜を酒盗のクリームソースで!!

ハーフ 650/950
(591/864)

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 600 (税別: 545)



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!!

700 (636)



ビール好きの為のオニオンフリット

ビールの衣でカラッと揚げたオニオンフライに爽やかなハーブクリームがマッチ!!

650 (591)



ローストポークのブーティン

チェダーとクリームチーズ、グレイビーソースをかけたカナダ発祥のご馳走ポテト!! 1度食べたらずみつきに!

1,000 (909)

フライドポテト

カラッとサクッとポテトフリット!!

650 (591)



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 450 (409)

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 450 (409)

4種チーズのガレット ~蜂蜜添え~

パリッと焼いたガレットとトロ——リチーズが絶品のそば粉のクレープピザ!! モッツアレラ、ゴルゴンゾーラなどの4種のチーズのクアトロフォルマッジ!!

1,100 (1,000)

トリュフオムレツ

竹炭を使った卵と相性のいいトリュフソースの黒オムレツ!!

750 (682)

鴨とフォアグラバターのバイ包み

フレンチの定番バイ包みを鴨とフォアグラバターで香り高い一品に仕上げました!!

550 (500)

チョリソー餃子

ピリ辛トマトソースのラビオリ仕立て

チョリソーの生地を包んだ餃子をラビオリ仕立てに!! ピリリと辛いアラビアータ風!!

750 (682)

ラム串 2本

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 800/追加1本 400
(727/364)

牛筋のオニオングラタン仕立て

じっくりコトコト煮込んだ牛筋を芯から温まるオニオングラタン仕立てに!!

850 (773)

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
皮はパリッ中はもちっとした
田舎風のバゲット!!

300 (273)

2 ガーリクトースト
香草バターで焼き上げた
ガーリクトーストもフランス風

450 (409)

3 フォアグラバタートースト
贅沢にフォアグラバターを塗ったトースト!!
ワインのお供に!!

450 (409)

4 鴨南 BAN!
ベベロンチーノ
鴨南を洋風に仕上げた BAN!
オリジナルのベベロンチーノ!!

950 (864)

5 豪快! ビーフステーキの
ガーニッシュライス
150gのステーキを豪快に乗せた
ガーニッシュライス!! だから
ガーニッシュライス!!

1,450 (1,318)

低温調理したローストポークの
揚げないカツカレー
低温調理したローストポークにカリカリの
パン粉をのせて、食べてみればあら不思議!!
口の中でカツカレーになるやつ!!

1,100 (1,000)

6 BAN カレー
和牛の筋をじっくり煮込んだ
欧風 BAN カレー

850 (773)

Dessert

低温調理プリン 400(364)
滑らかさを追求した至高のプリン!!
※アルコール使用。苦手な方はお申しつけください。

抹茶のモンブラン 650(591)
抹茶香るほろ苦いクリームと求肥の
和のモンブラン!!

7 リングのガレット 1,000(909)
生クリームよりも濃厚なクレームドゥーブルを
使用したデザートガレット!! 仕上げのパナアイスで
温か冷たい癖になる仕上がりに!!!!



2021.03
SPRING ▶ SUMMER

Sous-vide
Rapide pour préparer
Apéro
Hors-d'œuvre
Salade
Entrée chaude
Pain
Glucides
Dessert

