

BAN! は肉料理専門の本格ビストロです。

黒毛和牛は部位ごとに最高品質なものを厳選して仕入れ、豚や鶏、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!」

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℃で加熱する事でジューシーな仕上がりを実現しました。



黒毛和牛の極上ローストビーフ

100g / 2,350

当店の人気メニュー。低温調理で調理した拘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きちんととろける。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

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、赤身としての旨味も!

調理にお時間が掛かりますのでお早めにご注文ください。

SOUS VIDE

BAN'S SOUS-VIDE MEAT

必食! 本格ビストロのスペシャリテ! 低温調理肉

△ 調理にお時間が掛かりますのでお早めにご注文ください。

盛り合わせ

ASSORTED 牛の合い盛り 

1,500

低温調理したハツ・レバー・ザブトン オニオンソースで食べる、おつまみ肉派におすすめです!!



MEAT & HORMONES

低温調理肉盛り 

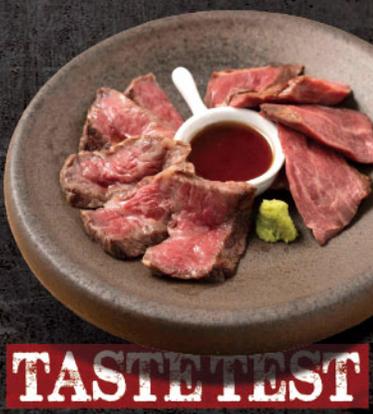
当店人気No.1!! BAN!特製の肉盛り!!

3種 200g	2,200
【牛ザブトン・ローストポーク・鴨のロースト】	
3種 300g	3,350
【牛ザブトン・ローストポーク・鴨のロースト】	
3種 300g	3,850
【黒毛和牛・ローストポーク・鴨のロースト】	

黒毛和牛の極上ローストビーフとザブトンの食べ比べ 

3,300

肉盛りに使用している牛肉の食べ比べです! 黒毛和牛と牛ザブトンを盛り合わせました。



TASTE TEST

単品肉

王様サーロインのステーキ&フリット 

300g / 3,350

ステーキの王様!!! アンガス牛サーロインステーキ300gとフライドポテトのセット。がっつり派の人におすすめ!!



バベットステーキ (牛ハラミのステーキ) 

ハーフサイズ 150g / 1,700
3名様~おすすめ... 300g / 2,800

バベット(bavette)=ハラミ。ビストロ定番のバベットステーキを低温調理でBANスタイルに仕上げました!



牛ザブトンのローストビーフ

100g / 1,300

1頭から3~4kgしか取れない希少部位ザブトンを使用したローストビーフ!!



豚・鴨・羊

しっとりローストポーク

100g / 1,100

低温調理でしっとり仕上げた美味しい豚をオリーブとアンチョビがベースになったベスト状の南仏タッパナードソースで!!



低温調理したラムスペアリのグリル

1本 / 380

ラム好きにはたまらないラム臭さも楽しめる骨付きのラムスペアリブ! ご注文は2本から。



マグレ鴨のロースト

100g / 1,000

噛み応えのある肉質、旨味あふれる脂のバランスが良いフォアグラを取った後の鴨!!



肉にはポテトが合う!

低温調理肉の為に練り上げたマッシュポテト 380

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。



RAPIDE
POUR
PRÉPARER
PRICE ALL 350!!

ALL350円!まずはこれで乾杯! クイックメニュー

にんじんの
クミンマリネ
350

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!!

野菜のピクルス
350

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

砂肝コンフィ
350

コリコリ砂肝のエキゾチックな
オイル漬け

パルミジャーノと
オリーブの
燻製オイル漬け
350

燻製オイルに漬け込んだパルミジャーノと
オリーブのちよいとつまむにイとおつまみ!!

芽ひじきと
セミドライトマトの
マリネ
350

パンチェッタの旨味をたっぷり吸った
ピストロスタイルの洋風ひじきのマリネ!!



自家製ポテトチップス
わさびーフ味
350

自家製揚げたてポテチのわさびーフ!!
ワサビのつーんが刺激的!!



ポークチップス
350

コラーゲンたっぷりの豚皮チップス!!
サクサクなスパイシー仕立て!!



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
合うメニューをご用意。

アペロ

トリュフ香る
黒ウフマヨ

卵と相性のいいトリュフと
マヨネーズ!!マヨネーズは
竹炭で黒くしてあるので
ぷるぷる卵肌の
美容効果に期待大!!

300



生ハムムースの
カプレーゼ仕立て

トマト・チーズ・バジルの組み合わせに
生ハムのムースを合わせたおしゃれな前菜!!

550



生ハムと
デュカスチーズの
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!!

600



トリュフ枝豆

550

ホクホク枝豆にトリュフの
香りをトッピングした枝豆!!



ラスパドゥーラ!
デュカスチーズ!

デュカスチーズ(ハード
チーズ)をラスパドゥーラ
(固いものを削る)した
新食感のふわふわくちどけ
魅せる削りたてチーズ!!

550

食事を彩り食欲をそそる!

前菜・サラダ

Hors-d'œuvre Salade

**牛タン
カルパッチョ**
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

**シャルキュトリー
盛り合わせ**
生ハム・パテ・リエット・
パストラミビーフの
盛り合わせ!!
1,300

**鴨とピーツの
ポテトサラダ**
香ばしく Grill した鴨を
ベリーソースで食べる
三位一体のうま可愛い
ピンクのポテトサラダ!!
700

**焼きアボカドとロメインレタスの
シーザーサラダ
わさびドレッシング**

焼きアボカドとロメインレタスにピリリと
ワサビの効いた肉に合うシーザーサラダ!!
レギュラー (3~4名様におすすめ) 850
ハーフ (1~2名様におすすめ) 650

牛筋のリエット
柔らかく煮込んだ
牛筋のペースト!!
パンに塗って
お召し上がり下さい!!
550



お肉を引き立ててくれる名脇役達!

温前菜

Entrée Chaude

**パストラミビーフと
自家製
ザワークラウト**
香辛料に漬けて込んで燻製
したパストラミビーフと
自家製ザワークラウト!!
750



田舎風パテ
ピストロではお馴染みの
フランスの家庭料理!
650



**削りたて生ハム
自家製
ハーブオイル**
血行促進、代謝を上回る
自家製のハーブオイルを
かけた削りたて生ハム!!
700



カマンベールポテト
揚はたてポテトにカマンベール
パウダーをたっぷりフワフワ!!
チーズ感がたまらん!!
650



フライドポテト
カラッとサクッと定番の
ポテトフリット!!
レギュラー (3~4名様におすすめ) 650
ハーフ (1~2名様におすすめ) 350



**鴨とフォアグラバター
の
パイ包み**
フレンチの定番パ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!!
600



**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



**すこぶる辛い
スコヴィールチキン**
辛いもの好き必食!!
激辛チキンフリット!!
550

**ビール好きの
ための
オニオンフリット**
ビールの衣でカラッと
揚はたオニオンフライ
に爽やかなハース
クリームがマッチ!!
650



**タコさんウインナーの
カリールスト**
カレー風味のポテトとジャーマンケチャップを
かけたお祭りっぽいドイツ料理なんです!!
650



4種のチーズのガレット
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!!
モッツァレラ、ゴルゴンメーラなどの
4種のチーズのクワトロフォルマッジ!!
1,100



様々な一品と一緒にどうぞ。
お食事のメヤ、空腹時の
アルコールを避けたい時にも!

パンと炭水化物

PAIN & GLUCIDES



SOUS-VIDE
RAPIDE POUR PRÉPARER
APÉRO
HORS-D'ŒUVRE
SALADE
ENTRÉE CHAUDE
PAIN & GLUCIDES
DESSERT

*ALL PRICES INCLUDE TAX. *表記価格は全て税込価格です。

バゲット

皮はパリッと中はもちっとした田舎風のバゲット!!

300



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



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

450



豪快!ビーフステーキの
ガーニックライス

豪快!ビーフステーキのガーニックライス!だから、ガーニックライス!!

100g / 1,200

追加ビーフステーキ

100g / 500



メキシカンラゲの
パッケリ

柔らかく煮込んだ牛のメキシコ風ソース!!
ハラペーニョがピリリッ
と病み付きスパイシーな
ショートパスタ!!

1,200



DESSERT

あれだけ食べても
なぜだか
食べれる!
デザート



BANプリン

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下さい。

1個 / 400

抹茶のモンブラン

抹茶香るほろ苦いクリームと
求肥の和のモンブラン!!

650

