# 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。

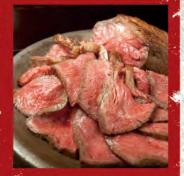


# 素材を最大限に 活かす低温調理

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。





# 必食!本格ビストロのスペシャリテ!低温調理肉

BAN'S SOUS-VIDE MEAT

盛り合わせ

△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。





# 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!

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。



## 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!!



# しっとりローストポーク

100g / 1,100

豚・鴨・羊

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ペースになったペー スト状の南仏タップナードソースで!!



### 低温調理した ラムスペアリブのグリル 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。





# 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

オリーブのちょいとつまむにイイおつまみ!!

芽ひじきと

マリネ

350

セミドライトマトの

パンチェッタの旨味をたっぷり吸った

ビ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ビーフ!! ワサビのつーんが刺激的!!



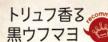
ポークチップス 350

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!!

# APÉTZ-O

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



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



# 生八ムムースの 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





550

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!!



# ラスパドゥーラ! 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!!

焼きアボカドとロメインレタスの

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サーサラダ!!

レギュラー (3~4名様におすすめ) 850

(1~2名様におすすめ) 650

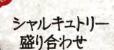
シーザーサラダ

わさびドレッシング

前菜・サラダ

中夕ンの
カルパッチョ

低温剛理でローストした
中タンとねぎ塩レモンの
さつばりカルパッチョ!!
1.500

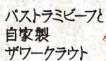


生ハム・パテ・リエット・ パストラミビーフの 盛り合わせ!!

1,300

# 鴨とビーツの ポテトサラダ

香ばしくグリルした鴨を 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



香辛料に漬け込んで燻製 したパストラミビーフと 自家製 サワークラウト!! 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



# 削りたて生ハム 自家製 ハーブオイル

血行促進、代謝を上はる 自家製のハースオイルを かけた削りたて生八ム!! 700



# 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!

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リフリ!!

チーズ感がたまらん!!

フライドポテト

ポテトフリット!!

カラッとサクッと定番の

レギュラー (3~4名様におすすめ) 650

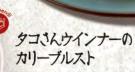
八一フ (1~2名様におすすめ) 350

650

# chaude

# 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 に爽やかなハース クリームがマッチ!! 650



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けどドイツ料理なんです!! 650

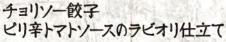
# 4種のチーズのガレット

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スピサ!! 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

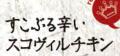


# パイ包み

フレンチの定番パイ包みを鴨とフォアグラ パターで香り高い一品に仕上はました!!



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



550









様々な一品とご一緒にどうぞ。 お食事の×や、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 & STUCIDES



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

450

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!!



メキシカンラグーの 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

ガーリックトーストもフランス風 450

あれだけ食べても

デザート

なぜだか

食べれる!



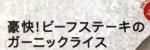
求肥の和のモンブラン!!

650









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

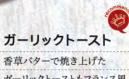
追加ビーフステーキ 100g / 500



SOUS-VIDE RAPIDE POUTZ PRÉPATZETZ APÉRO HOTZS-D'ŒUVTZE SALADE ENTRÉE CHAUDE PAIN & GLUCIDES DESSETZI

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













クリラシック



ポパイニョッキ 知ってると年バレしちゃう!? 笑 ほうれん草をたっぷり使った

クリームソース仕立ての

おつまみ揚げニョッキ!!



牛タンシチューのポットパイ

じっくりコトコト煮込んだ牛タンシチューの

香りも閉じ込めた冬到来を感じるポットパイ!!

クリームチーズ "タン" ジャ	¥650
さつまいモンブラン	¥650
よだれアボカド	¥650
瞬間燻製した マグレ鴨とカブのグリル	¥1,200
ちいたけと塩漬けにした 牛脂のオーブン焼き	¥800
舞茸のフリット	¥660
低温調理したローストビーフと フォアグラのロッシーニ	¥2,300
ポパイニョッキ	¥850
トリッパと 白インゲン豆の煮込み	¥880
牛タンシチューの ポットパイ	¥1,200