

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。

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!」

盛り合わせ

低温調理肉盛り

人気No.1!! ちょっとずついろんなお肉を
食べたい方へ!! BAN特製の肉盛り!!
【イチボ・タン・豚】

3種 2,180
(税込:2,398)



おすすめ!

バベットステーキ (牛ハラミのステーキ)

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!

レギュラー(200g) 1,880
(税込:2,068)
ハーフ(100g) 980
(税込:1,078)



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。



低温調理肉/単品



黒毛和牛のローストビーフ

BANの代名詞ともいえる特選和牛の
こだわり部位を使用した至極のローストビーフ!!

100g 2,180(税込:2,398)



低温調理した牛タンの トリミングステーキ

こっちは低温調理したプリプリの
厚切り牛タンステーキ!!

100g 1,980(税込:2,178)



ローストポーク

低温調理でしっとり仕上げた
美味しい豚を召し上がれ!!

150g 1,280(税込:1,408)



イチボのローストビーフ

ものの中でも霜降り部分の多い1頭から2-4kg
しか取れない希少部位のイチボのローストビーフ

150g 1,680(税込:1,848)

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

お肉の付け合せに
最高の滑らか
マッシュポテト!!

390(税込:429)



ALL ¥390 (税込: ¥429)

冷菜 / 温菜

食事を彩り食欲をそそる冷菜や、
お肉を引き立てる名脇役の温菜をご用意!



削りたて 生ハム

オーダー毎に
削るからふわふわが
美味しい生ハム!!

きゅうりとうすらの卵の サマーピクルス エストラゴンクリームマヨ

ピクルスにしたきゅうりとうすらの卵を
エストラゴンの効いた爽やかな
マヨソースで食べる夏ピク!!



はっわさ

低温調理した牛ハツの
ピリリと辛いワサビ和え!!



低温調理した 鶏レバーとハツの ニラレバ

思ってたのとは違うけど
思ってるより美味しい新しい
冷製のニラレバ!!



コンビーフ マカロニサラダ

みんな大好きマカロニサラダに
コンビーフと濃厚なマッシュルームの
ソースを加えた1品!!



自家製サーモンの塩辛と アボカドとトルティーヤ

塩こうじに漬けたサーモン塩辛を
トルティーヤでディップしながら
召し上がれ!!



ニンジンのケミンマリネ

細切りにしたニンジンとクミンで
マリネしたキャロットラペ!!



菜園風 アンチョビポテトサラダ

見た目も可愛いアンチョビ入りの
菜園風ポテトサラダ!!



牛ハツの カルパッチョ

低温調理した牛ハツを
塩こうじと葱と生姜の
カルパッチョで!!



ルッコラの白和えと 鴨の生ハム

ルッコラの白和えを
鴨の生ハムで
包みこみました



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!!



ヤンニョム 軟骨唐揚げ

定番軟骨唐揚げの
ヤンニョムチキン!!



生ハムユッケ

野菜の出汁に漬け込んだ
生ハムを卵黄ねっとり絡めた
ユッケスタイルで!!



レバームースと ブルーベリージャムの最中

白レバーの滑らかな
ムースと甘酸っぱい
ブルーベリージャムの
素敵な出会い♡



アンチョビ豆腐

アンチョビの塩気が
豆腐に合う!!
ピストロの冷ややつこ!!



トリュフコロッケ

トリュフ香る見た目も
トリュフなかわい
1口コロッケ



玉ねぎのロースト

じっくりローストした玉ねぎの
旨味を凝縮したごちそう玉ねぎ!!



スノーチーズボール (カマンベールパウダーとチーズボール)

トロリチーズ入りのころころボールを
スノースタイルで!!



砂肝のゴンフィ

こりこり砂肝のエキゾチックな
オイル漬け!!



鶏レバーの焼き鳥

レアのように焼き上げた
低温調理ならではのレバ串!!



オリーブの ミートソース煮

合わないわけがない組み合わせ!!
ワインともばっちり!!



アンチョビキャベツ

オープン焼きにしたキャベツに
アンチョビソース!!
あこれ!!酒がすすむやつ!!



スコヴィルチキン

自家製スパイス配合の辛旨チキン!!
辛いのが好きさんは必食!!





和牛くちどけ ウニパッチョ

口に入れた瞬間とろけるようなくちどけ!!
パルミジャーノと西洋わさびの淡雪仕立て!!

980 (税込:1,078)

スパイシー焼きパテ

羊肉で作った
ピリ辛スパイシーパテ
を焼いちゃいました!!

780 (税込:858)



アンディーブとクリームチーズ肉味噌

ほろ苦いアンディーブと
濃厚クリームチーズ肉味噌のマリアージュ!!

レギュラー 780 (税込:858) / ハーフ 390 (税込:429)



バルサミコ浸しにした 茄子と牛筋の赤ワイン煮

バルサミコで煮びたしにした冷製の
茄子のマリネに牛筋の赤ワイン煮を
ソースにして!!

780 (税込:858)



茹でタン 白菜のブレゼ添え

柔らかく煮込んだ牛タンに
くたくたに煮込んだ白菜を添えて

100g 1,980 (税込:2,178)



メルゲーズのガレット

羊肉のソーセージを
そば粉のクレープで
ミックスピザ仕立てに!!

880 (税込:968)



スコヴィルスペアリブ

スコヴィルチキンじゃ物足りない辛党の皆様へ!!
スコヴィルパウダーをかけたかぶりつきスペアリブ!!

2本 980 (税込:1,078)



FROMAGE

ワインに合う厳選された本格チーズ
チーズ料理



パルミジャーノとオリーブ のオイル漬け

オイル漬けにしたオリーブとチーズの
ちょいつまみにはちょうどいい一品

390 (税込:429)



マッシュルームのブルーチーズ焼き

ゴルゴンゾーラ香るホワイトソースで食べる
熱々マッシュルーム!! 絶対パンを追加したくなる!!

バゲット+100

780 (税込:858)



ラスパドゥーラ!! デュガスチーズ!!

デュガスチーズをラスパドゥーラ
(固いものを削る)した新食感の
ふわふわくちどけチーズ!!

390 (税込:429)



生ハムとデュガスチーズの ハーフ&ハーフ

生ハムとチーズの削りたてを盛り合わせた
ふわふわのハーフ&ハーフ!!

780 (税込:858)

SALADE

ルッコラとシャインマスカットのサラダ

ゴマのような香りのピリッと辛いルッコラと
シャインマスカットのサラダ!!

880 (税込:968)

新芽とマッシュルームサラダ

新芽と生のマッシュルームを使った
アンチエイジングサラダ!!

780 (税込:858)



ルッコラとシャインマスカットの
サラダ

新芽とマッシュルーム
サラダ

様々な一品とご一緒にどうぞ。
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



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!!

150(税込:165)



アーリオ オオイヨ!! ペペロンチーノ

アーリオ(ニンニク)が多いよ!!
と言いたくなるニンニクを
たくさん使ったペペロンチーノ!!

780(税込:858)



ガーリックト——スト

美味すぎガーリックバターソースの
長すぎガーリックトースト!!

390(税込:429)



熱々!ジュージュー!! 牛筋ガーニッシュライス!!

牛筋を混ぜ込んだガーリックライス!
ニク入りのガーリックライスで
ガーニッシュライス!!

780(税込:858)



DESSERT

あれだけ食べてもなぜだか食べれる!
デザート

バニラアイスと 自家製パッションフルーツのソース

上品なフルーツの酸味と
バニラアイスがベストマッチ!!
削りかけたチーズがアクセントに◎!!

390(税込:429)



プロフィットロール

ミニシュークリームに
温かいチョコソースをかけた、
あったか冷たいデザート!!

390(税込:429)



焼かないチーズケーキ マンゴーソース

濃厚マンゴーソースと爽やかな
ライムで仕上げたレアチーズケーキ!
ピコラと一緒に召し上がれ!

390(税込:429)



エキゾチック杏仁豆腐

スパイスが効いた
ジンジャーシロップで味わう!
マンゴーとパイナップルが入った
エキゾチック杏仁豆腐!

390(税込:429)



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

*ALL PRICES INCLUDE TAX. *お通し330円頂いております。

