



BAN!'s CONCEPT

『原価ビストロBAN!』では、
専門的な素材と確かな技術で創る
本格的な料理を楽しんで頂くために、
ワンコインの入場料(500円)を頂く代わりに、
全てのお飲み物をほぼ原価でご提供することで、
新しいコストパフォーマンスの形を実現しました。

スペシャリテ

Spécialité

Recommended!

低温調理したタルタルステーキ 自家製雲丹マヨ

国産牛を贅沢に使用したBAN特製の牛タルタル!!

1,300 1,430

Recommended!

黒毛和牛のくちどけウニパッチョ

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

1,300 1,430

低温調理肉 Sous vide

星付きレストランでも採用されている
sous vide（低温調理）で仕上げた BAN！特製の肉料理の数々！！

『低温調理とは』

主に肉を加熱する際、温度を低温に保ったまま時間をかけて行う方法のことで、
肉を柔らかく水分を逃がさないまま調理することができます。

Recommended!

肉盛り合わせ 和牛ローストビーフ / ローストポーク / 牛タン 300g 4,980
*マッシュポテト付き 5,478
人気NO.1!!!
ちょっとずついろんなお肉を食べたい方!! 150g 2,980
BAN特製の肉盛り!! 3,278

黒毛和牛のローストビーフ 2,480
2,728
BANに来たらこれは必食!!
黒毛和牛のローストビーフと自家製トリュフ醤油の組み合わせは絶対!!

Recommended!

ローストポークのブルターニュ風 1,980
2,178
ブルターニュ産の海塩を使用した自家製バターソースで
食べるしっとりローストポーク!!

牛タンステーキ 2,180
2,398
低温調理した人気の牛タンに
レンズ豆とお味噌を合わせたタブナードソースを添えて!!

**バベットステーキ
フライドポテト&ガストリックソース** 1,980
2,178
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!! Half 980
1,078

ラムのTボーンステーキ (1本) 650
715
タレか塩をお選びください!!
ラム好きは必食!!低温調理でしっとりと仕上げました。

マッシュポテト 450
495
お肉に合う!!クリーミーに練り上げたマッシュポテト!!

アペロ
Apéro

生ハムのタルタルタルト (2個) 390
429
生ハムとタルトの甘じょっぱい組み合わせが癖になる1品!!

菜園風アンチョビポテトサラダ 420
462
見た目も可愛いアンチョビ入りの菜園風ポテトサラダ!!

砂肝コンフィ 390
429
こりこり砂肝のエキゾチックなオイル漬け!!

キャロットラペ 490
539
オレンジの香りが爽やかな自家製キャロットラペ!!

Recommended!
牛ハツのカルパッチョ 490
539
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!!

Recommended!
牛ハツチャンジャ 390
429
低温調理した牛ハツにチャンジャのたれを合わせた人気おつまみ!!

アジアンハーブのラタトゥイユ 390
429
コブミカの葉を使用した爽やかなで香り高い一押しラタトゥイユ!!

紫キャベツのラペ 390
429
ビストロの定番!! クミンと粒マスタードを合わせた色よい一品に仕上げました!!

Recommended!
前菜の盛り合わせ4種 1,100
1,210
色々食べたい欲張りさん向け♪ (2~3名様)

前菜の盛り合わせ7種 1,800
1,980
色々食べたい欲張りさん向け♪ (4名様~)

前菜

Hors-d'œuvre

ほうれん草の緑な冷製オムレツ 550
605

マッシュルームとベーコンとほうれん草の【緑の】オムレツ。

トリュフ枝豆 390
429

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!! 390
429

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

Recommended!

冷製バーニャカウダ 850
935

ピリ辛肉味噌ディップの冷製バーニャカウダ!!

Recommended!

バレンシアオレンジとフレッシュチーズのサラダ仕立て 850
935

白ワインとハチミツでマリネした
フレッシュオレンジとフレッシュチーズの組み合わせ!!

シャルキュトリー

Charcuterie

パテドカンパーニュ 850
935

フランスの伝統的なお肉のパテ!!

Recommended!

削りたて生ハム 480
528

オーダー毎に削るからふわふわが美味しい生ハム!!

牛タンのリエット バケット付き 450
495

牛タンをじっくり柔らかくして作ったサッパリしたリエット!!

Recommended!

鶏モモ肉のガランティーヌ 500
550

挽肉とドライフルーツを詰めた鶏ハムになります。
レモンクリームソースでお召し上がりください!!

温菜

Entrée chaude

フライドポテト

カリッとサクッと揚げた定番のフライドポテト!!

680
748

Recommended!

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たっぷりフリフリ!
チーズ感がたまらん旨ポテト!!

730
803

砂肝のフリット

サクッと揚げた砂肝のフリット!! シンプルにレモンとしし唐で♪

580
638

アンチョビキャベツ

オーブン焼きにしたキャベツにアンチョビソース!!
あ!これ!!酒がすすむやつや!!

480
528

Recommended!

しらすと菜の花のアヒージョ バケットつき(2枚)

みんな大好きアヒージョ!!
旬の菜の花と釜揚げしらすの旨味たっぷりのアヒージョになります!!

900
990

チーズとハムのガレットピザ

そば粉のガレットを使用したフランスブルターニュの定番料理!!

1,100
1,210

パン Pain

バケット (2個)

皮はパリッと中はもちっとした田舎風のバケット!!

200
220

ガーリックトースト

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
429

🍷 Plat de clôture

Recommended!

しらすのアーリオオオイヨペペロンチーノ

釜揚げしらすとオリジナルアンチョビソースを効かせたBANのペペロンチーノ!!

980
1,078

和牛の焼きおにぎり (1個)

雲丹醤油で味付けした焼きおにぎりを和牛のお肉で包みました!!

500
550

デザート Dessert

チョコミントムース

チョコミント好きな方におススメの一品!!まるでお皿の上に...

570
627

なめらかプリン

クリーミーなくちどけの絶品プリン♪

480
528