



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へ!! 150g 2,980
BAN特製の肉盛り!! 3,278

Recommended!

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!!

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プ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** 1,200
1,320

ラムのTボーンステーキ (2本) 1,300
1,430

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!!

ガーリックマッシュポテト 480
528

ガーリックバター味のおつまみマッシュポテト!!

アペロ
Apéro

Recommended!

生ハムのタルタルタルト (2個)

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!!

420
462

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!!

420
462

砂肝コンフィ

こりこり砂肝のエキゾチックなオイル漬け!!

450
495

キャロットラペ

オレンジの香りが爽やかな自家製キャロットラペ!!

490
539

Recommended!

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!!

490
539

牛ハツチャンジャ

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!!

420
462

アジアンハーブのラタトゥイユ

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!!

390
429

紫キャベツのラペ

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!!

390
429

Recommended!

柚子胡椒風味のカニカママカロニサラダ

大人気商品が柚子胡椒の香りと癖になる辛みを纏って復活!! ご賞味あれ!!

390
429

Recommended!

前菜の盛り合わせ

色々食べたい欲張りさん向け♪

7種 (4名様~) 1,800
1,980

4種 (2~3名様) 1,100
1,210

前菜
Hors-d'œuvre

Recommended!

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!!

490

539

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!!

サーモンのネギトロリエット

580

638

ネギトロを洋風ディップに仕上げました!!

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!!

削りたて生ハム

580

638

オーダー毎に削るから
ふわふわが美味しい生ハム!!

ニョッコフリット付き

930

1,023

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!

自家製ロースハム スパイシートンナートソース

600

660

自家製ロースハムにスパイスを効かせたツナマヨネーズ!! 相性抜群です!!

温菜

Entrée chaude

Recommended!

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!!酒がすすむやつや!!

480
528

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

チリコンカン&トルティーヤチップス

夏にピッタリ♪ピリ辛チリビーンズをディップして食べるメキシカンスタイル!!

780
858

Recommended!

ヤリイカの燻製アヒージョ (バゲット2枚)

ガリシア風をイメージした燻製アヒージョ!!食欲そそる事間違いなし!!

1,000
1,100

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

ラム肉のコфта パクチーとミントのソース (2本)

トルコ料理をビストロ風串焼きにアレンジ!!
パクチーとミントのソースで召し上がれ!!

1,200
1,320

パン Pain

- バケット (2個)** 200²²⁰
皮はパリッと中はもちっとした田舎風のバケット!!
- ガーリックトースト** 390⁴²⁹
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!!
- アンチョビガーリックバタートースト** 390⁴²⁹
人をダメにする悪魔的美味しさ!!
- ニョッコフリット** 350³⁸⁵
外はカリッ、中はもちもちのイタリア産揚げパン♪生ハムやパスタと共に!!

× Plat de clôture

- Recommended!**
しらすのアーリオオオイヨペロンチーノ 1,000^{1,100}
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のペロンチーノ!!
- 和牛の焼きおにぎり (1個)** 500⁵⁵⁰
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!!

デザート Dessert

- チョコミントムース** 520⁵⁷²
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…
- Recommended!**
3種の爽やか柑橘タルト 520⁵⁷²
オレンジ、レモン、ライムの香りを纏ったさっぱりカスタードのタルト♪