



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、
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事で
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!!

Recommended!

雪室熟成豚のローストポーク 1,500
1,650

天然の冷蔵庫で熟成したローストポーク!!
マスタードとバターソースが相性抜群!!

豪州産牛タンの低温調理ステーキ 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。
ピ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!!

前菜
Hors-d'œuvre

Recommended!

生ハムのタルタルタルト (2個) 420₄₆₂
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 420₄₆₂
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 450₄₉₅
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 490₅₃₉
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 490₅₃₉
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!!

牛ハツチャンジャ 420₄₆₂
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!!

Recommended!

鶏白レバーとハツのコンフィ 520₅₇₂
低温の油で柔らかく火を入れた白レバーのおつまみ!!

紫キャベツのラペ 390₄₂₉
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!

柚子胡椒風味のカニカママカロニサラダ 390₄₂₉
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!!

Recommended!

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

4種 (2~3名様) 1,100_{1,210}

Recommended!

ほうれん草の緑な冷製オムレツ

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。

550
605

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!!

390
429

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)した新触感のふわふわくちどけチーズ!!

490
539

Recommended!

焼き野菜の盛り合わせ

5種類の焼き野菜にかぼちゃのピューレを添えて!!

700
770

サーモンのネギトロリエット

ネギトロを洋風ディップに仕上げました!!

580
638

シャルキュトリー

Charcuterie

パテドカンパーニュ

フランスの伝統的なお肉のパテ!!

850
935

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!!

580
638

牛タンのリエット バケット付き

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!

450
495

Recommended!

雪室熟成豚の自家製ロースハム

低温調理で仕上げた熟成豚のロースハム。
スパイシーなツナマヨネーズと一緒に!!

600
660

温菜
Entrée chaude

フライドポテト 680
748
カリッとサクッと揚げた定番のフライドポテト!!

カマンベールポテト 730
803
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!!

アンチョビキャベツ 480
528
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!!

Recommended!
川海老とマッシュルームの麻辣アヒージョ (バケット2枚) 800
880
海老とマッシュルームの痺辛アヒージョ!!

チーズとハムのガレットピザ 1,100
1,210
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!!

Recommended!
牛バラシチューのグラタン 900
990
トロっと煮込んだ牛バラ肉のシチューをグラタン仕立てに♪

炭水化物
Glucides

しらすのアーリオオオイヨペペロンチーノ 1,000
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!! 1,100

Recommended!

国産牛ローストビーフのサラダロール 500
ビストロ風アレンジした1口肉巻き寿司!! 550

バケット (2個) 200
皮はパリッと中はもちっとした田舎風のバケット!! 220

ガーリックトースト 390
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!! 429

アンチョビガーリックバタートースト 390
人をダメにする悪魔的美味しさ!! 429

デザート
Dessert

Recommended!

焼リンゴとバニラアイス ほろ苦キャラメルソース 720
じっくり火を入れてトロトロに仕上げた焼きリンゴに
自家製のキャラメルとバニラアイスを添えて♪ (1~2人前) 790

3種の爽やか柑橘タルト 520
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♪ 572