



炙り 焼や
Aburi Banya

GRAND M E N U

グランドメニュー

I ❤ 大衆焼肉

番や厳撰の逸品

シャトーブリアン〈タレ〉

3900円

希少価値が高く、
非常に柔らかな幻の部位。



華綱焼き特撰ロース〈タレ〉

3200円

切り込みの入った一枚肉を豪快に。
柔らかく、タレが絡みます。



番や特選盛り

3~4人前

11000円

本日の特選ステーキ、上タン、
特選カルビ、特選ロース



※仕入れの状況により、品切れの場合も
ございます。予めご了承ください。
※表示価格はすべて税込です。
※写真はイメージです。

最初の一皿

・やみつききゅうり	300円
・さくらユッケ	1600円
・馬刺し	1800円
・白菜キムチ	400円
・MIXナムル	500円

ナムルは混ぜて食べるのが一番美味しい。
4種のナムルと海苔のハーモニー。



馬刺し



さくらユッケ



【焼しゃぶ】

軽く炙ってポン酢でいただきます。

特撰ロース	2000円
炎のロース	1400円

焼しゃぶの食べ方

- ①両面を軽く炙り焼にする。
- ②ネギを巻いて、ポン酢に付けてお召し上がりください。



【すき焼(黄身だれ)】

軽く炙って玉子をつけていただきます。

特撰ロース	2000円
炎のロース	1400円

※1皿に2つ黄身だれがつきます。黄身だれ追加1つ50円。

焼すきの食べ方

- ①特製甘辛しょうゆダレで味付けしたお肉。
- ②両面を軽く炙り焼にする。
- ③厳選した玉子の黄身ダレをつけてお召し上がりください。





すだれカルビ

名物

- ・バラカルビ〈タレ〉
・中落ちカルビ
・すだれカルビ

600円
600円
600円
700円

【その他】
Sonota

- ・エビ焼き
・ホタテ
・イカ
・ソーセージ



天草大王〈タレ・塩〉
900円

熊本が誇るブランド鶏。肉量も多く、弾力のある歯応えと、ほのかに甘くてコクのある味は一級品です。



つぼ漬けハラミ

おすすめ

【カルビ】
Karubi

焼肉といえばカルビ。番やでは美味しいカルビをいろいろと取り揃えておりますのでぜひ食べ比べてみてください。

おすすめ
カルビ

900円
900円

- ・バラカルビ〈タレ〉
・中落ちカルビ
・すだれカルビ

1600円

【ハラミ】
Harami

Harami

- ・上ハラミ
・特選厚切りハラミ
・厚切りサガリ

1700円
2200円
1200円



極上厚切りタン

おすすめ

【炎のロース】
Yakinabe no Roast

名物

コスパ最強

数秒炙れば、笑顔

炎のロース

1000円

・炎のロース

【タン】
Tan

手間ひまをかけて仕込んだタンは他では味わえない番や自慢のタンです。

おすすめ
上タン塩

1300円
800円
700円

・タン

- ・タンカルビ
・ネギ塩タンカルビ
・極上厚切りタン塩

700円
1800円

【銘柄豚】
Brand pork

鹿児島産のジューシーで柔らかい肉質が特長です。

・豚バラ

700円
600円
700円
600円

・トントロ

700円
600円
700円
600円

・厚切り豚ロース

800円
800円
700円
600円

【銘柄豚】
Brand pork



骨付きカルビ

※お肉は基本5切でご提供いたします。

※仕入れの状況により、品切れの場合もございます。予めご了承ください。※表示価格はすべて税込です。※写真はイメージです。

【ホルモン】

Hormone

・テツポウ

部位【豚の直腸】柔らかくて「ク」があり脂も多く濃厚

400円

・上ホルモン

部位【シマチャウ】内臓の中でもホルモンの名を冠する不動の人気

600円

・上ミノ

部位【第1胃袋】あっさりした味と食感の良さが特徴

800円

・レバー

部位【肝臓】ビタミンA、B1、B2の他、ビタミンEも豊富

600円

・マルチヨウ

部位【小腸】「ハーベン」たっぷりで美肌の味方

900円

・特選厚切りレバー塩 800円



特選厚切りレバー

大盛

MIXホルモン

いろいろまぜたお得なホルモン

1100円

人気
No.1

MIXホルモンの おいしい焼き方



MIXホルモン

- ③全体に焼き色が付いたら熱いうちにお召し上がりください。
- ②水分をとばすようにしつかりコロコロ転がしながら焼きます。
- ①熱いアミの上にいちごとにMIXホルモンを流し込みます。

＜塩＞ さっぱりとたこだわりの塩ダレは、
どんな部位とも相性抜群の、

番やオリジナルの「ク」うま醤油。

＜タレ＞ 肉の旨味を引き立てます。



特選ロース



特選カルビ

・特選ロース

1500円

黒毛和牛

Kuroge wagyu

厳選した黒毛和牛の美味しさを
ご堪能いただけます。



※お肉は基本5切でご提供いたします。

※仕入れの状況により、品切れの場合もございます。予めご了承ください。※表示価格はすべて税込です。※写真はイメージです。

盛合せ



カルビ盛り
5000円

カルビ、中落ちカルビ、バラカルビ

バラエティ盛り
4500円

バラカルビ、厚切りサガリ、鶏もも、トントロ、上ホルモン



ファミリー盛り

3~4人前
5500円

すだれカルビ、特選ロース、カルビ、炎のロース



※仕入れの状況により、品切れの場合もございます。予めご了承ください。※表示価格はすべて税込です。※写真はイメージです。

【ナムル】 Namul	・ほうれんそうナムル 400円 ・豆もやしナムル 400円 MIXナムル 500円 ・ナムル盛り合せ 700円
※季節によって内容が異なることがあります。	



グリーンサラダ

- ・ワカメメンチサラダ 700円
- ・トマトスライス 400円
- ・シーザーサラダ 800円
- ・包み野菜 500円
- ・のりサラダ 700円
- ・グリーンサラダ 650円

※ドレッシングは、和風・ゆず・ひまわりの三種からお選びいただけます。

※季節によって内容が異なることがあります。

【サラダ】 Salad

【キムチ】 Kimchi

【ご飯・麺】 Rice Noodles

- ・オイキムチ 400円
- ・カクテキ 400円
- ・キムチ三種盛り 800円
- ・白菜キムチ 400円
- ・玉子クッパ 700円
- ・ビビンバ 900円

- ・ライス 300円
- ・ライス・スープセット 500円
- ・石焼きビビンバ 1000円
- ・テールクッパ 1000円
- ・ユッケジャンクッパ 900円
- ・辛麺 900円
- ・冷麺 800円

【野菜】 Vegetables

- ・野菜盛り 600円
- ・ニンニク 400円
- ・玉ねぎ 200円
- ・ピーマン 200円
- ・キヤベツ 200円

※キヤベツはおかわり自由。

冷麺

辛麺

お子様メニュー

- | | |
|----------|------|
| ・お子様ぞうすい | 400円 |
| ・お子様うどん | 400円 |
| ・お子様カレー | 400円 |



※仕入れの状況により、品切れの場合もございます。予めご了承ください。
※表示価格はすべて税込です。※写真はイメージです。



冷麺



辛麺

お肉、ごはん、スープ、サラダが付いた炙り番やオリジナルセット。

定番のお肉が楽しめるセット

ごはんおかわり自由

番やセット A

お2人様向け

4800円

【塩物】ネギ塩タンカルビ、炎のロース

【タレ物】カルビ、特選カルビ、テッポウ

キムチ、ワカメサラダ、ごはん、生ワカメスープ



上質なお肉を楽しみたい方にオススメ

ごはんおかわり自由

番やセット B

お2人様向け

7000円

【塩物】上タン、炎のロース、厚切りサガリ

【タレ物】特選ロース、特選カルビ、上ホルモン

キムチ、ワカメサラダ、ごはん、生ワカメスープ



平日限定

食べ放題コースご注文の方は
アルコール飲み放題1500円 ドリンクバー300円に!!

「アルコール飲み放題」通常価格2500円→1500円、「ドリンクバー」通常価格400円→300円に

「飲み放題」ドリンクメニュー

【ビール】

Beer

生ビール(中ジョッキ)
びんビール(中びん)
グラスビール
ノンアルコールビール

【焼酎】

Shochu

【米】白岳 1ロ グラス
[球磨 高橋酒造]
【麦】二階堂 グラス
[大分 二階堂酒造]
【芋】黒霧島 グラス
[宮崎 霧島酒造]

【焼酎ハイボール】

Shochu Highball
白岳ハイボール
二階堂ハイボール
黒霧島ハイボール

【日本酒】

Sake

鷹正宗(燭・ひや)

【梅酒・マッコリ】

Plum wine Makgeolli

南高梅酒(ロック・ソーダ割)
マッコリ(グラス)

【ワイン】

Wine

ハウスワイングラス(赤・白)

【サワー】

Sour

ピーチ カルピス
青リンゴ ゆず
巨峰

【レモンサワー】

Lemon sour

いつものレモンサワー
シャリシャリレモンサワー

【ハイボール】

Highball

ニッカハイボール

【ドリンクバー】

Drink bar

名物

「壺漬け」

○厚切り豚ロース
○一本ハラミ
○豚バラ

一本ハラミ

牛バラ

名物

「炙り」

○牛バラ
○豚バラ

お肉をリーズナブルに楽しみたい方へ。

食べ放題 スタンダードコース

100分
オーダーストップ
10分前

大人(中学生以上)
4,400円(税込)

小学校高学年(4~6年)
2,200円(税込)

小学校低学年(1~3年)
1,800円(税込)

幼児(小学生未満)
800円(税込)

3歳以下
無料

■食べ放題コースは100分以内とさせていただきます。
(10分前がラストオーダーとなります)
■グループ全員で同一コースのご注文となります。
■1回の追加ご注文は人数分までとさせていただきます。
■食べ残しの際は別途料金をいただきます。
■仕入れ状況によっては品切れになる場合がございます。

お願い

スパイスがきいた好きな人には堪らない味付けです。

「ニンニク 塩」

- トントロ
- 豚バラ
- 鶏モモ
- 上ホルモン
- 豚ロース



ニンニク 塩 豚バラ

ニンニク 塩 トントロ

ニンニク 塩 豚ロース

「純味（塩）」

- トントロ
- 豚バラ
- 鶏モモ
- 上ホルモン
- 豚ロース
- バラカルビ
- 中落カルビ
- 白ホルモン
- 上ホルモン
- MIX赤ルモン
- ノドナシコロ
- 豚ハツ
- ネギ塩タン



肉味ひき立つ

MIXホルモン

トントロ

「タレ焼」

- 豚バラ
- 豚ロース
- トントロ
- 鶏モモ
- バラカルビ
- 中落カルビ
- 白ホルモン
- 上ホルモン
- MIXホルモン
- ノドナシコロ
- 豚ハツ
- タンカルビ

タレが旨い！



見た目にだまされるな！これは旨さの赤だ！

「赤旨」

- 豚バラ
- 豚ロース
- トントロ
- 鶏モモ
- 上ホルモン
- MIXホルモン

赤旨 上ホルモン

赤旨 鶏モモ

「飯物」

- ライス
- 生ワカメスープ
- 番やカレー
- 和牛そぼろご飯



生ワカメスープ

「野菜・逸品」

- ニンニク
- キャベツ
- 玉ねぎ
- ソーセージ
- コーンバター

「キムチ・ナムル」

- 白菜キムチ
- ほうれんそうナムル
- 豆もやしナムル



玉ねぎ

キャベツ

「サラダ」

- サンチュ
- 本日のサラダ
- やみつき胡瓜



サンチュ

キムチ

「デザート」

- バニラアイス
- 柚子シャーベット



バニラアイス

Kids menu

【お子様メニュー】

- お子様ぞうすい
- お子様うどん
- お子様カレー



※仕入れの状況により、品切れの場合もございます。予めご了承ください。※表示価格はすべて税込です。※写真はイメージです。

平日限定

食べ放題コースご注文の方は

アルコール飲み放題1500円 ドリンクバー300円に!!

「アルコール飲み放題」通常価格2500円→1500円、「ドリンクバー」通常価格400円→300円に

「飲み放題」ドリンクメニュー

【ビール】

Beer

- 生ビール(中ジョッキ)
- びんビール(中びん)
- グラスビール
- ノンアルコールビール

【焼酎】

Shochu

- 〔米〕白岳(ろ) グラス
〔球磨 高橋酒造〕
- 〔麦〕二階堂 グラス
〔大分 二階堂酒造〕
- 〔芋〕黒霧島 グラス
〔宮崎 霧島酒造〕

【焼酎ハイボール】

Shochu Highball

- 白岳ハイボール
- 二階堂ハイボール
- 黒霧島ハイボール

【日本酒】

Sake

- 鷹正宗(燶・ひや)

【梅酒・マッコリ】

Plum wine Makgeolli

- 南高梅酒(ロック・ソーダ割)
- マッコリ(グラス)

【ワイン】

Wine

- ハウスワイングラス(赤・白)

【サワー】

Sour

- | | |
|------|------|
| ピーチ | カルピス |
| 青リンゴ | ゆず |
| 巨峰 | |

【レモンサワー】

Lemon sour

- いつものレモンサワー
- シャリシャリレモンサワー

【ハイボール】

Highball

- ニッカハイボール

【ドリンクバー】

Drink bar

※仕入れの状況により、品切れの場合もございます。予めご了承ください。※表示価格はすべて税込です。※グラス交換制となります。

お願い

- 食べ放題コースは100分以内とさせていただきます。
(10分前がラストオーダーとなります)
- グループ全員で同一コースのご注文となります。
- 1回の追加ご注文は人数分までとさせていただきます。
- 食べ残しの際は別途料金をいただきます。
- 仕入れ状況によっては品切れになる場合がございます。

おいしさと品数に大満足のコース!

名物

壺漬け

- 豚バラ
- 一本バラミ
- 厚切り豚ロース
- トルネードカルビ
- カルビステーキ

カルビステーキ

トルネードカルビ

名物

炙り

- 牛バラ
- 豚バラ
- 和牛赤身ロース

和牛赤身ロース

100分
オーダーストップ
10分前

大人(中学生以上)
5,500円(税込)

小学校高学年(4~6年)
2,750円(税込)

小学校低学年(1~3年)
2,350円(税込)

幼児(小学生未満)
800円(税込)

3歳以下
無料

赤文字はスタンダードコースから増えた分です。

食べ放題

スペシャルコース

スタイルがきいた好きな人には堪らない味付けです。

「ニンニク塩」

- トントロ
- 豚バラ
- 鶏モモ
- 上ホルモン
- 豚ロース



「タレ焼」

- 豚バラ
- 豚ロース
- トントロ
- 鶏モモ
- 上ホルモン
- MIXホルモン
- ノドナシコツ
- 豚ハツ
- タンカルビ
- サガリ
- カルビ
- レバー

タレが旨い！



「野菜・逸品」

- ニンニク
- キャベツ
- 玉ねぎ
- ソーセージ
- コーンバター
- ピーマン
- チヂミ



「キムチ・ナムル」

- 白菜キムチ
- ほうれんそうナムル
- 豆もやしナムル



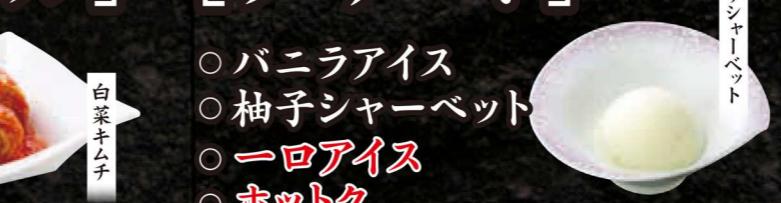
「サラダ」

- サンチュ
- 本日のサラダ
- やみつき胡瓜
- トマトスライス



「デザート」

- バニラアイス
- 柚子シャーベット
- 一口アイス
- ホットク



見た目にだまされるな！これは旨さの赤だ！

「赤旨」

- 豚バラ
- 豚ロース
- トントロ
- 鶏モモ
- 上ホルモン
- MIXホルモン

「飯物」

- ライス
- 生ワカメスープ
- 番やカレー
- 和牛そぼろご飯
- ビビンバ
- 玉子クッパ
- 玉子スープ
- 冷麺



Kids menu

【お子様メニュー】

- お子様ぞうすい
- お子様うどん
- お子様カレー



赤文字はスタンダードコースから増えた分です。※仕入れの状況により、品切れの場合もございます。予めご了承ください。※表示価格はすべて税込です。※写真はイメージです。

大変お得で大満足できる サービスランチ

各1100円



ごはん・サラダは
おかわり自由

炎のロースランチ

炎のロース、キムチ、サラダ、ごはん、スープ



ごはん・サラダは
おかわり自由

番やランチ

豚バラ、豚ロース、キムチ、サラダ、ごはん、スープ



ごはん・サラダは
おかわり自由

大盛りMIXホルモンランチ

MIXホルモン(約180g)、キムチ、サラダ、ごはん、スープ

炙り番やの ランチメニュー

[ランチタイム]
11:00
▼
14:30

【ランチセット】



サラダ

ごはん

キムチ

スープ

さらに ランチタイム
ご来店の方は、
ドリンクバーを
+100円で
ご注文いただけます。

ごはん・サラダは
おかわり自由

お肉を少しだけ
プラスしたい方へ
(4切れ)

- ・バラカルビ(タレ) 600円
- ・カルビ(タレ) 600円
- ・上ホルモン(タレ) 500円
- ・豚バラ(塩) 600円

壺ランチ

秘伝のタレに漬けこみ、
柔らかく旨味もアップした
炙り番や自慢の
壺仕込みランチ。



骨付きカルビ

すすめ 骨付きカルビ壺ランチ 1500円

・豚ハラミ1本壺ランチ 1100円

数量限定 切り落とし壺ランチ 1200円

・カルビランチ 1600円

・上ハラミランチ 2600円

・カルビ3種ランチ 1800円
バラカルビ・中落ちカルビ・カルビ

・バラエティーランチ 2500円
すだれカルビ・カルビ・上タン塩

すすめ 上番やランチ 2800円
上ハラミ・特撰ロース・上タン塩

・特撰黒毛和牛ランチ 3000円
特撰カルビ・特撰ロース



上番やランチ



冷麺ランチ
1300円

冷麺、キムチ、サラダ、ごはん(スープは付きません)



すすめ 辛麺ランチ
1600円

辛麺、キムチ、サラダ、ごはん(スープは付きません)



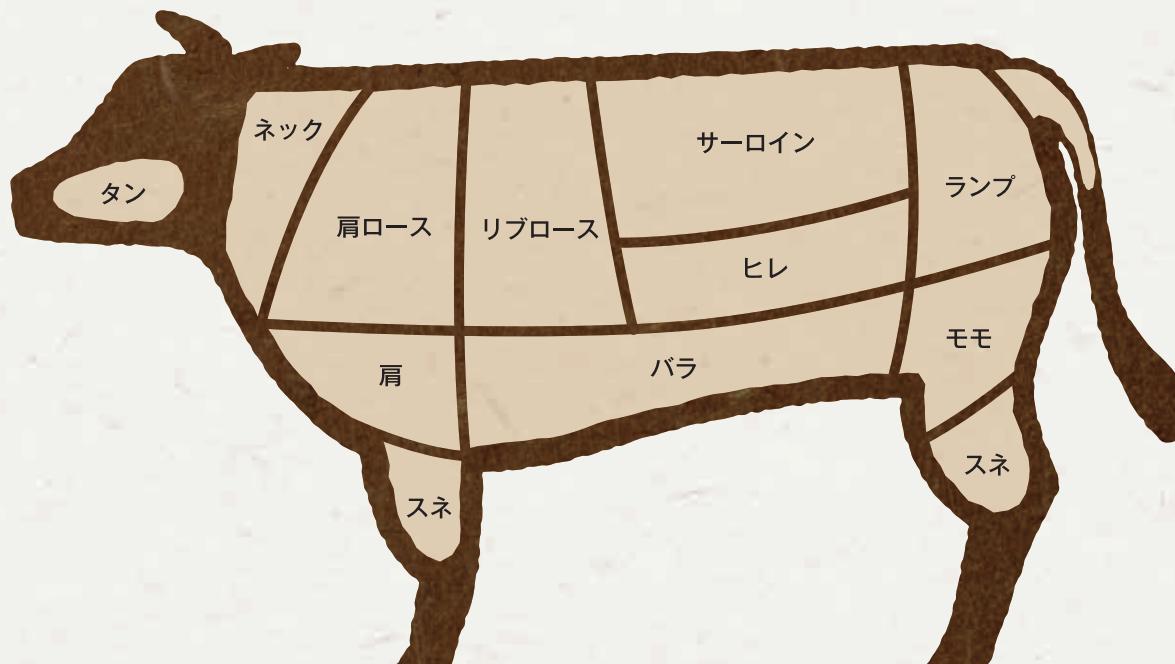
石焼ビビンバランチ
1600円

石焼ビビンバ、キムチ、サラダ、スープ

牛肉の部位のお話。

牛肉の部位は種類によって肉質の違いによる食感や、脂の入り具合、旨みなど違います。

色々な部位のお肉を食べ比べてお好みのお肉をお楽しみください。



ヒレ | 牛肉の中で最も柔らかい部位で、腰の内側内臓のすぐ上に位置しています。希少で高級な部位として知られています。

ネック | その名の通り首の部分。よく運動する部分なので、肉はかためだが味わいがある

**肩ロース
(ザブトン)** | ロースとは背中の筋肉のこと。やや筋があるが、霜降りになりやすく、風味がよい。

バラ | あばら骨の周辺の部位で、赤身と脂身が交互に重なり合った層になっています。

リブロース | 赤身とサシのバランスがよくキメ細やかで見た目に美しくお肉が持つ本来の旨みやわらかさ、見事なまでの霜降りそして脂の甘味、どれをとっても美味しさNo1。

サーロイン | 牛肉の最高部位の為「サー」の称号が与えられた程。ステーキ用として有名な部位です。肉質はきめ細かく最高です。やわらかく霜降りが多いのが特長です。

営業時間

昼営業：11:00 ~ 15:00 (オーダーストップ 14:30)
ランチタイム：11:00 ~ 15:00 (オーダーストップ 14:30)
夜営業：17:00 ~ 21:30 (オーダーストップ 21:00)



炙り 番や

Aburi Banya

〒862-0901 熊本市東区東町4丁目2-52 TEL 096-365-8929