



| 炙り | 番や
Aburi Banya

GRAND MENU

グランドメニュー

I ♥ 大衆焼肉

Aburi Banja no Ippin

番や嚴撰の逸品

シャトーブリアン(タレ)

希少価値が高く、
非常に柔らかな幻の部位。

3900円



華網焼き特撰ロース(タレ)

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。

3200円



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



白菜キムチ



馬刺し



さくらユッケ

・やみつききゅうり	300円
・さくらユツケ	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。

名物「炙り焼き」



【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)】

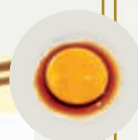
軽く炙って玉子をつけていただきます。

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。





名物

すだれカルビ

- ・すだれカルビ 1600円
- ・中落ちカルビ 900円
- ・バラカルビ(タレ) 900円

おすすめ

カルビ

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。

【カルビ】

Karubi

・炎のロース

1000円

「コスト最強」

名物

数秒炙れば、
笑顔

炎のロース



名物

【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

・タン

800円

・タンカルビ

700円

・ネギ塩タンカルビ

700円

・極上厚切りタン塩

1800円



極上厚切りタン

【ハラミ】

Harami

おすすめ

上ハラミ

1700円

・特選厚切りハラミ

2200円

・厚切りサガリ

1200円

【その他】

Sonota

・エビ焼き

600円

・ホタテ

600円

・イカ

600円

・ソーセージ

700円

名物



骨付きカルビ

・骨付きカルビ(タレ)

900円

【銘柄豚】

Brand pork

鹿児島産のジュシーで柔らかい肉質が特長です。

・豚バラ

700円

・トントロ

600円

・厚切り豚ロース

700円

・豚ロース

600円

おすすめ

つば漬ハラミ(タレ)

800円



つば漬ハラミ

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。



※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】柔らかくてコクがあり脂も多く濃厚

400円

・上ホルモン

部位【シマチョウ】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】あつ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、ミネラルも豊富

600円

・マルチョウ

部位【小腸】コラーゲンたっぷりで美肌の味方

900円

・特選厚切りレバー塩

800円

大盛

MIXホルモン

いろいろなまぜたお得なホルモン

1100円



特選厚切りレバー

人気
No.1

MIXホルモンの おいしい焼き方

- ① 熱いアミの上にちどに
MIXホルモンを流し込みます。
- ② 水分をとばすようにしっかりと
コロコロ転がしながら焼きます。
- 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。

MIXホルモン



〈塩〉

さっぱりとしたこだわりの塩タレは、
肉の旨味を引き立てます。

〈タレ〉

どんな部位とも相性抜群の、
番やオリジナルのコクうま醤油。



特選ロース



特選カルビ

・特選ロース

1500円

・特選カルビ

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

4人前

5000円

カルビ、中落ちカルビ、バラカルビ



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



バラエティー盛り

4人前

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

【サラダ】

Salad

- ・ワカメムチサラダ 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・ごまの三種からお選びいただけます。

※季節により内容が異なる場合がございます。



グリーンサラダ

【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

※季節により内容が異なる場合がございます。

【キムチ】

Kimchi

- ・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

【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
- ・キャベツ 200円

※キャベツはおかわり自由。

【スープ】

Soup

- ・テールスープ 900円
- ・玉子スープ 400円
- ・生ワカメスープ 400円
- ・ユッケジャンスープ 800円

【ご飯・麺】

Rice Noodles

- ・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
- ・ビビンバ 900円
- ・玉子クッパ 700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



冷麺



辛麺

Kids menu...

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。

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。



番やセットA

お2名様向け

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

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B

お2名様向け

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

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

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】白岳しろ 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(燗・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。



Aburi Banya Tbehodai Standard Course

平日限定

食べ放題 スタンダードコース

お肉をリーズナブルに楽しみたい方へ。

100分

オーダーストップ
10分前

名物

「壺漬け」

○豚バラ
○一本ハラミ
○厚切り豚ロース

一本ハラミ

名物

「炙り」

○豚バラ
○牛バラ

牛バラ

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。

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

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 鶏モモ

「タレ焼」

- 豚バラ
- 豚ロース
- トントロ
- 鶏もも
- 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
- ノドナンヨウ
- 豚ハツ
- タンカルビ

タレが旨い!



中落カルビ



上ホルモン

「赤旨」

見た目にたまされるな!これは旨さの赤だ!

- 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 豚ロース



赤旨 上ホルモン



赤旨 鶏モモ

「純味(塩)」

- 豚バラ
- 豚ロース
- トントロ
- 鶏もも
- 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
- ノドナンヨウ
- 豚ハツ
- ネギ塩タン

肉味ひき立つ



トントロ

MIXホルモン

「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



玉ねぎ

「サラダ」

- サンチュ
- 本日のサラダ
- やみつき胡瓜



キャベツ



サンチュ



「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

「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



豆もやしナムル

「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」

- お子様そうすい
- 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。



Aburi Banya Tbehodai Special Course

平日限定

食べ放題

スペシャルコース

おいしさと品数に大満足のコース！

100分

オーダーストップ
10分前

名物「壺漬け」

- 豚バラ
- 一本ハラミ
- 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

数量限定

- 牛ハラミ
- 豚ハラミ
- 和牛赤身ロース

和牛赤身ロース

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

赤字はスタンダードコースから増えた分です。

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。

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】白岳しろ 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(燗・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。

「ニンニク塩」

スパイスがきいた好きな人には堪らない味付けです。

- トントロ
- 豚バラ
- 鶏モモ
- 上ホルモン
- 豚ロース



「タレ焼」

- 豚ハツ
- タンカルビ
- サガリ
- カルビ
- レバー

タレが旨い！



「赤旨」

見た目にたまされるな！これは旨さの赤だ！

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



「純味(塩)」

- 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
- ノドナンコツ
- 豚ハツ
- ネギ塩タン
- カルビ
- レバー

肉味ひき立つ



「野菜・逸品」

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



「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



「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



「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



「デザート」

- バニラアイス
- 柚子シャーベット
- 一回アイス
- ホットク



Kids menu

「お子様メニュー」

- お子様どうすい
- お子様うどん
- お子様カレー



赤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

炙り番や
名物



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

Aburi Banya Lunch Menu

炙り番やの ランチメニュー

[ランチタイム]

11:00

14:30



サラダ



ごはん



キムチ



スープ

【ランチセット】

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^{つぼ}ランチ

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



骨付きカルビ

- おすすめ** 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
- おすすめ** 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)



おすすめ 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)

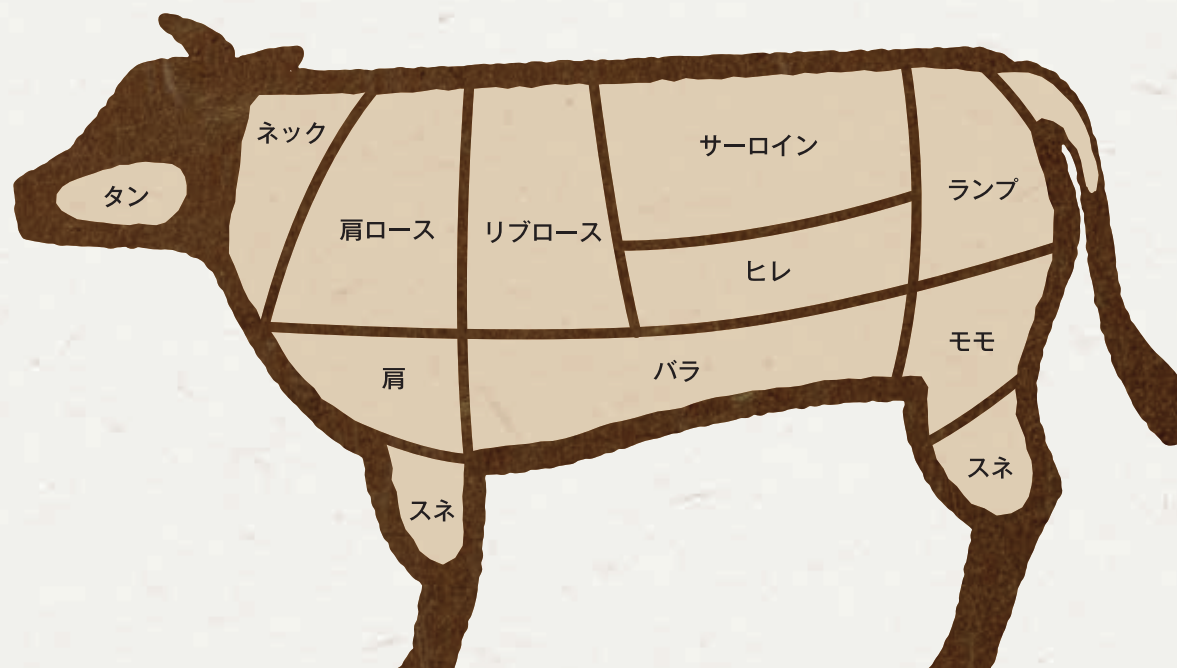


石焼ビビンバランチ
1600円

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

肩ローズ (ザブトン)

ローズとは背中中の筋肉のこと。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。

リブローズ

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柔らかさ、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）



肉

炙り

Aburi Banya

番や

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