



報道関係者各位

2017年7月7日

株式会社 KIDS

---

## ワンコインの入場料でドリンクが原価に 料理人自慢の料理が魅力の「原価ビストロ B A N !」 東京・神楽坂下に 2017年7月12日（水）グランドオープン

---

九州各地の本格逸品料理と提供する「木村屋本店」や和牛・焼肉・食べ放題の店「肉屋の台所」など飲食店を多角的に経営展開する株式会社 KIDS（本社所在地：東京都新宿区、代表取締役社長：黒木 圭一）は、入場料（500円）を支払うことで、ドリンクをほぼ原価で提供する新業態ビストロ「原価ビストロ B A N !」を東京・神楽坂下（JR・東京メトロ飯田橋駅）に2017年7月12日（水）グランドオープンいたします。



「原価ビストロ B A N !」ホームページ <http://bisutoroban.favy.jp/>

「原価ビストロ B A N !」は、「美味しい料理が食べたい！好きなお酒を思いっきり楽しみたい！でもすぐリーズナブルに楽しみたい！」というお客様のシンプルなニーズにお応えしたいと思って作ったお店です。

ワンコインの入場料（500円）を支払うと店内ドリンクはほぼ原価で提供する新感覚のビストロ。スパークリングワインは150円、直輸入ワインはボトルで800円～。その他ワインだけでなく幅広いドリンク類を80円～のほぼ原価でご提供いたします。ビール(160円)やハイボール(80円～)はもちろん、「オーパス・ワン」や「ドン・ペリニオン」など普段は手が届きづらいプレミアなお酒も原価でご用意し、100種以上のドリンクを楽しめます。

また、お酒が安く飲めるだけでなく、料理人自慢の食事の魅力のひとつ。オーセンティックな本格的なメニューから新たな発見がある料理まで、季節に合わせて厳選した食材で肉料理を中心にをご用意しております。メニューは、ぜひ堪能していただきたい20～30アイテムで構成し、週替りや月替りメニューもご用意。日々鮮度を重視しているため、様々なご来店頻度のお客様にもきっとご満足頂けるお店です。

いつものお酒をたくさん飲みたい時、高級酒で乾杯したい時、美味しいご飯を食べたい時、仕事仲間での食事、女子会、デート…。様々なシーンで「原価ビストロ B A N !」はきっとご満足いただけるお店です。



## ◆オーセンティックな本格的なメニュー



BAN! サラダ  
20種類の季節の野菜を使用した  
バーニャカウダ風サラダ



ラムチョップの厚切りベーコン  
仔羊背肉を使った自家製ベーコン



自家製シャリキュトリーなど  
豊富な前菜メニュー

「原価ビストロBAN!」はただ単に“お酒が安い店”ではなく、お酒と一緒に美味しい料理も楽しめるビストロを目指しており、季節に合わせて厳選した食材を使い、肉料理を中心としたメニュー構成となっております。普段はビストロなどで食事をしない方、居酒屋や和食を好む方でも緊張せず入りやすいメニューばかりです。

素材にもこだわり、和牛は厳選した黒毛和牛A4ランク以上を使用。その上質な肉を星付きレストランでも採用されている“sous vide（低温調理）”で仕上げるなど調理法にもこだわりが。和牛以外にも鹿児島霧島豚のしっとりローストポークや肉汁溢れ柔らかな厚切り牛タンのトリミングステーキ、マグレ鴨のローストなど肉料理を幅広いバリエーションでご提供いたします。

## ◆料理へのこだわり



「原価ビストロBAN!」は肉料理専門のビストロです。素材は東京芝浦市場の黒毛和牛専門問屋のミヤミート様など、最高品質の和牛を部位ごとに厳選して仕入れ、その他、牛タン、豚、鴨、仔羊、ジビエと使用食材は様々です。お肉はすべて低温調理を取り入れ、低温調理することにより余分な肉汁の蒸発を防ぎ、肉に対してもストレスなく調理が出来ます。狙った温度で仕上げる確かな技術でシンプルながら、自家製、手作りに拘り、一皿ひとさらを完成させます。



#### ◆ほぼ原価の価格で、料理、空間を楽しんでもらえる店



イタリア視察時の写真

原価に近い価格だからこそいろいろなドリンクを楽しんでもらいたいという思いから、種類はビールからワインはもちろんサワー、ハイボールなど定番メニューも幅広く用意。取り扱いワインはイタリアや欧州に直接買い付けに出向き、大量購入することで直輸入ワインでありながら低価格での提供を実現しています。

国内外合わせてグループ 200 店舗を展開する当社ならではの購買力によって実現できる売価設定となっております。

ドリンクメニューはこちら → <http://bisutoroban.favy.jp/menus/group4>

#### ◆料理を担当するのは重松大樹氏

佐賀県唐津出身。元々料理家系に産まれた事もあり、上京後は仏料理「クイーン・アリス」でデザート開発の責任者を務めながら、総料理長石鍋シェフと共に新店舗立上げやフェア等で日本全国を周り、11年従事。

近年では三軒茶屋立ち飲みバル「富士屋本店」、渋谷「富士屋本店ダイニングバー」の立ち上げ時に店長兼料理長を務め、その後「ドゥ マゴ パリ 渋谷本店」の料理長を務める。

オーセンティックなフレンチに精通しながら正統派ビストロ、バル、カフェ、カジュアル業態など枠に囚われない新しい形にも常にチャレンジし続ける若手実力派。







### ◆店内

路面店 35席の小さな店内、外からも一目で賑やかな空気感が伝わるよう全面ガラス張りの入り口は、普段のお食事でビストロ、洋食を選択されない方々にも気軽にご利用頂きやすく、また居心地がよく食事を楽しめる空間に拘りました



### ◆クラウドファンディング Makuake

C Fにも掲載（7月6日） お得なリターンを多数用意しリーズナブルな業態ならではの3,000円～の支援金設定。ハイリターンな通常より一層にバリューを感じて頂きやすい設定です  
<http://www.makuake.com/project/bisutoroban/>

### ◆オープンフェア

専用のWEB予約フォーム（TORETA）からの予約限定で名物の真空低温調理で仕上げた黒毛和牛A5ローストビーフ含む、肉盛りが半額でご用意しております。

（3種 300g 2,500円→1,250円 5種 500g 4,000円→2,000円）

対象期間：7月12日～7月26日のご利用ご来店に限り

### 【店舗情報】

店名：「原価ビストロBAN！」

所在地：東京都千代田区富士見2-2-11 一直ビル1F

電話番号：03-3556-1123

営業時間：ランチ 11時30分～14時00分

ディナー 17時00分～23時00分

定休日：毎週日曜日

予約受付：<http://bisutoroban.favy.jp/>

