

創作料理 BAN-YA

營業時間

17 : 30 ~ 22 : 00

L.O 21 : 00



# ANTIPAST

---

## 前菜



モモカトマト

→モモかな?トマトかな?

¥ 500 (税別)

牛タンの燻製

→珍しい!!牛タンが燻製と競演する

¥ 1,200 (税別)

アボカドのタルタルと名残りリッツのミルフィーユ

→アボカドをふんだんに!!びっくりタワー

¥ 800 (税別)



牛タンの燻製



SALAD

サラダ



- 路地野菜 BAN-YAカウダ ￥ 900 (税別)  
→BAN-YA特製味噌で野菜が美味しい!!
- 耶馬溪黒豚 あったかしゃぶサラダ ￥ 1,300 (税別)  
→あったか黒豚にシャキシャキ野菜
- WAFU～!!グリーンサラダ ￥ 800 (税別)  
→塩昆布の旨味が野菜とベストマッチ☆
- マリンモンロー-サラダ～海鮮サラダ～ ￥ 1,500 (税別)  
→海の幸と路地野菜のさっぱりサラダ



耶馬溪黒豚あったかしゃぶサラダ



WAFU～!!グリーンサラダ



# SASHIMI

---

## 刺身



本日のお造り4点盛り

¥ 1,200 (税別)

→その日のオススメ、内容はスタッフにお問合せ下さい☆

りゅうきゅうBAN-YAスタイル

¥ 600 (税別)

→あおいたの郷土料理をアレンジ



旬にこだわったオススメのお魚をお楽しみ下さいませ。

お選び頂いたお魚は姿造りでご提供いたします。

お召し上がりになった後は姿をお味噌汁やお吸い物に仕立てます。

本日のオススメは別紙にてご案内いたしますのでお気軽にスタッフへお問い合わせくださいませ





# GRILL

---

## 焼き物



豊後牛と路地野菜の炙り

¥ 2,200 (税別)

→おおいたが誇るブランド牛!!間違い無しの一品

豊後牛 塩糀 串焼き

¥ 1,400 (税別)

→塩糀+豊後牛=是非お試しください!!

豊後赤鶏 塩糀 串焼き

¥ 900 (税別)

→おおいたは鶏も美味しい!!



豊後牛と路地野菜の炙り





# WARM DISH

---

## 温物



耶馬溪黒豚とキャバツ せいろdeミルフィーユ  
→黒豚の旨味を逃さずギュツと重ねました

¥ 1,200 (税別)

蓮根饅頭  
→実は売れ筋!!リピター続出

¥ 700 (税別)

あら煮 -柚子の香り-  
→ご希望多数のため復活です☆

¥ 800 (税別)



蓮根饅頭



耶馬溪黒豚とキャバツミルフィーユ

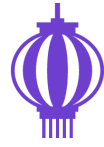


あら煮 柚子の香り



# CHINESE CUISINE

## 中華風



海老チリ

→あつさりBAN-YA風に

¥ 900 (税別)

酢豚

→パルサミソースでさっぱりと

¥ 700 (税別)

鶏マヨ

→春巻の皮からこんには♪

¥ 900 (税別)

手造り点心

→肉まん、あんまん、シューマイ、海老シューマイ

¥ 700 (税別)



鶏マヨ



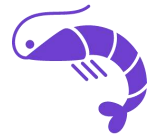
海老チリ



酢豚



# DEEP FRIED FOOD



## 揚物

鶏の唐揚げ 「超」葱ソース ￥ 900 (税別)  
→ネギ好きにはたまらないソース!!

え・び・の・か・つ ￥ 1,000 (税別)  
→特製タルタルソースで間違い無し!

杵築産稚エビの唐揚げ&大分名物 とり天 or 唐揚げ ￥ 1,000 (税別)  
→食べたしたらやめられないとまらない



杵築産稚エビの唐揚げ&大分名物 とり天





PASTA

パスタ



海鮮うにクリームパスタ

→<創作料理 BAN-YA>の看板メニュー!!

¥ 1,500 (税別)

路地野菜のペパロンチーノ 山盛りネギかくし

→緑一色の中からあふれるガーリックの香り!!

¥ 1,200 (税別)

モッツアレラチーズと塩昆布のおかかパスタ

→和風パスタの真骨頂!! 出汁の旨味を味わおう

¥ 1,200 (税別)

真鯛のトマトクリームパスタ

→鯛は何にでも合いますね♪

¥ 1,200 (税別)

各パスタ大盛り+300円



海鮮うにクリームパスタ



# PASTA

## パスタ



合鴨と焼葱のクリームパスタ 柚子胡椒風味  
→パスタでカモネギ、柚子胡椒がたまらない!!

¥ 1,200 (税別)

サーモンのトマトクリームパスタ  
→サーモンとイクラの親子パスタ

¥ 1,500 (税別)

牛筋ペパロンチーノ ~プルプル美魔女パスタ~  
→牛筋って意外とカロリー低い!!コラーゲンパスタ

¥ 1,200 (税別)

各パスタ大盛り+300円



合鴨と焼葱のクリームパスタ

牛すじペパロンチーノ





# RICE

---

## ごはん物



国産牛石焼ビビンバ

→オリジナルの肉味噌の焼ける匂いがたまらない!!

¥ 1,400 (税別)

鱧のせいろご飯

→だし茶漬けて二度美味しい!!

¥ 1,300 (税別)

スタミナ海鮮丼

→とろとろネバネバ、元気モリモリ!!

¥ 1,300 (税別)

和牛せいろご飯

→大人気限定ランチメニューが単品に!!

¥ 1,800 (税別)



国産牛石焼ビビンバ

鱧せいろご飯







# RICE

---

## ごはん物



釜炊き 塩糍ごはん

→塩麴の力でふっくら炊き上がりました  
炊き上がりに30分頂いています

¥ 600 (税別)

せいろ蒸し 白ごはん(一名様)

¥ 300 (税別)

お漬物

¥ 100 (税別)

赤出汁味噌汁

¥ 100 (税別)



和牛せいろごはん

スタミナ海鮮丼







# DESSERT

## デザート



晴海 プレミアムアイス「海月」 ￥ 500 (税別)  
→プレミアムな濃厚パノラをお試しください☆

日替わりデザート ￥ 300 (税別)  
→一日限定20食です 内容はスタッフが説明  
させていただきます

晴海 プレミアムアイス「海月」 (¥500 税別)  
<海の棟 1F セレクトショップ>でも販売しております  
お部屋へのお持ち帰りやお土産にオススメです。






## ご入浴案内

1名様¥1,500（税別）以上のお食事につき  
晴の棟1F大浴場「潮騒の湯」を無料でご利用いただけます。

晴の棟1Fフロントにてお食事のレシートをご提示下さい。  
お食事前のご利用の際はフロントにてお食事ご利用の旨をお伝えくださいませ。



受付時間  
22：00まで



## お米について

潮騒の宿 晴海のレストランは  
使用する全てのお米を大分県杵築市山香町産の  
「ヒノヒカリ」に統一しております



# COURSE

## コース



### 桜コース

¥2,800 (税別)

→BAN-YA定番のコースです。旬の食材を使った彩り豊かなお料理をお楽しみください。

### 楓コース

¥3,500 (税別)

→桜コースのメインをグレードアップしたオススメコースです☆

### 欲張り創作コース

¥5,000 (税別)

→桜コースのメインを豊後牛・赤鶏に!!このお値段はお得すぎ!!

### BAN-YA大皿コース

¥3,500 (税別)

→季節のものを豪快に大皿で!!2名様よりご利用いただけます  
パスタはお好きなものをお選びください



BAN-YA大皿コース※写真は2名様盛りです