

創作料理 BAN-YA

營業時間

10 : 30 ~ 14 : 30

L.O 13 : 30



創作料理 BAN-YAへようこそ



和食の職人が創る、彩り豊かな創作料理

知ってるけど少し違う?そんな変わったお料理を

楽しく、美味しく味わって下さい

創作料理 BAN-YA

料理長

松田 光弘



LUNCH SET

BAN-YA 選べる創作ランチセット

¥2,000 (税別)

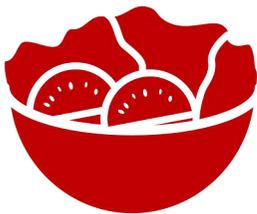
選べる
サラダ

+

選べる
メイン

+

オリジナル
アイス



SALAD

A.



BAN-YAカウダサラダ

特製BAN-YA味噌をディップして
瑞々しく味の濃い
旬の路地野菜を美味しく頂く

B.



ミネラルマリンサラダ

ミネラルたっぷりの海藻と
季節の路地野菜を
晴海オリジナルドレッシングで
美味しく頂く

C.



路地野菜の温サラダ

温野菜は栄養が吸収されやすく
おすすめの食べ方です
オリジナルドレッシングで
お召し上がり下さい

MAIN



A. 海鮮ウニクリームパスタ

BAN-YA不動の人気No.1
濃厚なウニソースがたまらない!!



B. 海鮮丼と 海鮮味噌汁

新鮮な魚介類を美味しく
食べるならこれ!!
朝食でのみあ出していた
海鮮味噌汁が初登場



C. “極” 焼きカレー

晴海総料理長オリジナルレシピの
チキンカレーをたっぷりチーズと一緒に
焼いちゃいました☆

MAIN



D. 国産牛石焼きビビンバ

旨みたっぷり国産牛の柔らかな
歯ごたえとオリジナル肉味噌が
焼ける匂いが食欲をそそる一品



E. 鱧せいろ飯

大分県杵築市の名産
「鱧」をせいろで柔らかく
最後は出汁でお茶漬けにして
一気に!!



F. ロージャンタンメン 肉醬湯麺と 手造り点心

手造り肉味噌の風味と
モチモチ麺を熱々の石鍋で
点心は生地から手造りの
フワフワ食感が◎



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。

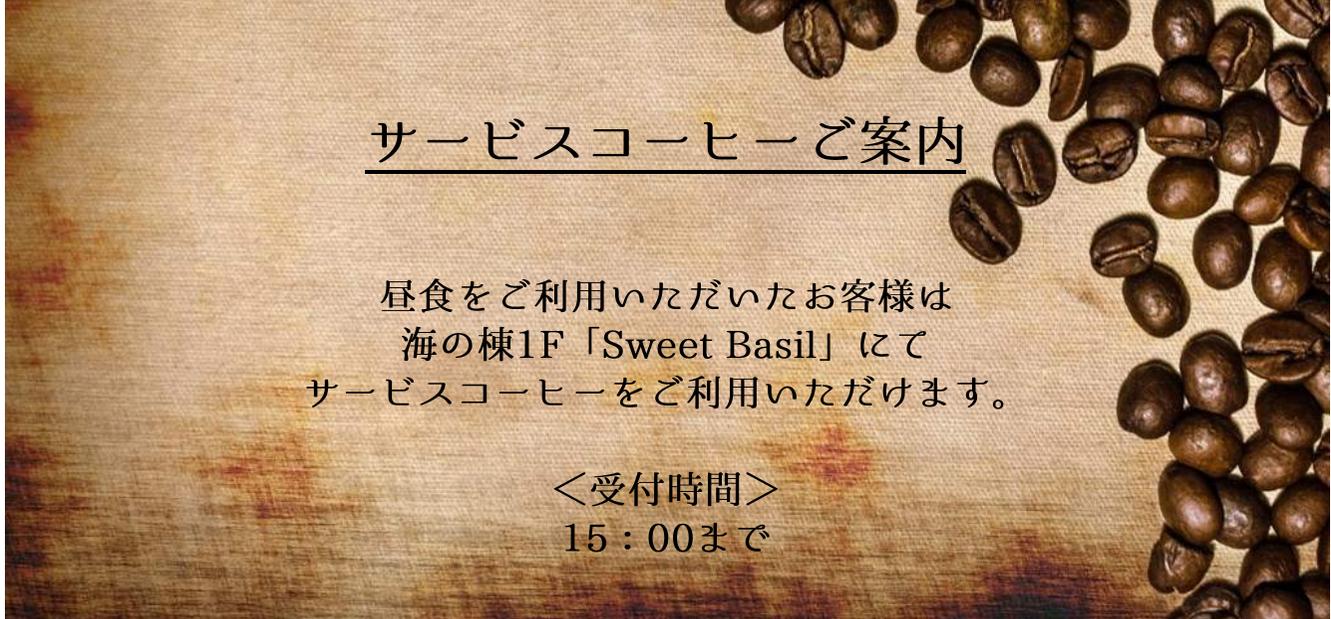
晴の棟1Fフロントにてお食事のレシートをご提示下さい。
お食事前のご利用の際はフロントにてお食事ご利用の旨
をお伝えくださいませ。



受付時間

11:30～15:00

※清掃状況により前後する場合がございます。



サービスコーヒーご案内

昼食をご利用いただいたお客様は
海の棟1F「Sweet Basil」にて
サービスコーヒーをご利用いただけます。

<受付時間>

15:00まで