



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)

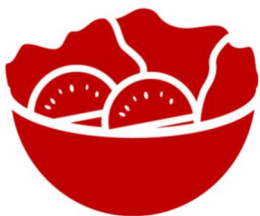
選べる  
サラダ

+

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  
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!!  
朝食でのみお出ししていた  
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. 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