



創作料理 BAN-YA

營業時間

17 : 30 ~ 22 : 00

L.O 21 : 00



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



創作会席 楓

4月のある日の献立

- 食前酒 -
閻魔梅酒

- 先附 -
本日の一品

- 生物 -
鮮魚のセルクルサラダ

- 蒸物 -
牛舌パン

- パスタ -
桜えびのクリームパスタ

- 口直し -
グラニテ

- 強肴 -
国産若鶏の山椒醤油焼き

- お食事 -
せいろ蒸し御飯
香の物
赤出汁

- 甘味 -
本日の一品

¥3,500 (税別)

創作会席 椿

4月のある日の献立

- 食前酒 -
閻魔梅酒

- 前菜五種 -
翡翠豆
鯛の白味噌漬け
蛤しぐれ煮
鯛柚香焼
菜の花含ませウニ和え

- お造り -
鯛とサーモン彩り野菜いろいろ

- 焼物 -
緑のグラタン ココット焼き

- 口直し -
グラニテ

- 強肴 -
国産豚のピカタ

- お食事 -
せいろ蒸し御飯
香の物盛り合わせ
赤出汁

- 甘味 -
本日のひとしな

¥5,000 (税別)

※献立は一例です、季節・仕入れによって変更いたします

創作会席 竹

4月のある日の献立

- 食前酒 -

閻魔梅酒

- 前菜五種 -

翡翠豆

鯛の白味噌漬け

蛤しぐれ煮

鯛柚香焼

菜の花合わせウニ和え

- お造り -

鯛とサーモンと貝柱

彩り野菜いろいろ

- 焼物 -

緑のグラタン ココット焼き

- 煮物 -

宮崎産大根と久住豚

- パスタ -

桜えびのクリームパスタ

- 口直し -

グラニテ

- 強肴 -

国産和牛サーロインステーキ

- お食事 -

せいろ蒸し御飯

香の物盛り合わせ

赤出汁

- 甘味 -

抹茶のガトーショコラ

¥8,000 (税別)

※献立は一例です、季節・仕入れによって変更いたします