



NEWS RELEASE

株式会社 サッポロライオン

〒103-8449 東京都中央区日本橋本町2-6-3 小西ビル

10003

平日の銀座で優雅なランチ 新鮮野菜たっぷりの料理を豪華な個室でゆったりと ～ 四季野菜酒房 ばんげや 銀座コリドー店がランチ営業開始 ～



株式会社サッポロライオン（本社・東京、社長・山崎範夫）が展開している「四季野菜酒房 ばんげや 銀座コリドー店」は、3月23日（月）から平日限定でランチ営業を開始します。

「ばんげや」は、東北・会津の郷土料理をテーマに、仙台秋保の無農薬野菜を中心とした季節の新鮮野菜や、古くから日本でジビエ食材として親しまれている猪肉などを使用した、ヘルシー料理を提供する人気のお店です。

ヘルシーでありながらも見た目にも美しくボリュームたっぷりのお食事に、ドリンクと特製野菜のデザートがついた、お手ごろ価格の満足感十分なランチメニューが誕生しました。

古い洋館をイメージした店内は、贅沢な空間を作り出しており、カウンターなど一部を除き、ほとんどが豪華な個室となっています。平日の銀座に居ながら、都会の喧騒を忘れ、ちょっと非日常的でゆったりと優雅なお昼のひとつを味わえます。

記

「四季野菜酒房 ばんげや 銀座コリドー店」ランチ営業開始

【開始日とランチ営業時間】

平成22年3月23日（月）より、平日11:30～14:00で実施。

【ばんげや 新ランチメニュー】

※全品 珈琲または紅茶、特製日替わり野菜のデザート付

①会津名物 ソースカツ丼 こぶゆ付き 1,380円（限定20食）



ソースカツは、サクサクな歯ごたえとボリューム感に満足。

「ばんげや」のコンセプトでもある会津では人気メニューです。

「四季野菜酒房」の名に相応しい新鮮野菜のトッピングとこってりとした自家製ソースが特徴の自慢の一品です。

※特製日替わり野菜のデザート 例

- ・牛蒡のショコラケーキ
- ・トマトのシャーベット
- ・季節のタルト 緑の野菜添え

②四季野菜のカレーライス 980円



ゴロゴロとした焼き野菜をたっぷり乗せました。
「銀座ライオン」伝統のカレーソースをかけて召上れば、
「ばんげや」特製・四季野菜のカレーライスが完成。
このボリュームなら誰もが大満足！！

③猪肉のカレーライス 1,080円



「ばんげや」の名物といえば猪肉料理。
猪肉の旨味を十分に引き出したカレーです。
お肉の柔らかさと脂身のおいしさを堪能下さい。

④魚菜の押し寿司 こづゆ付 1,280円(限定10食)



四季野菜と鮮魚を彩りよく押し寿司に仕上げました。
会津名物のお吸物「こづゆ」とともにお楽しみ下さい。

⑤きつねうどんと穴子野菜の手まり寿司1,290円(限定20食)



きつねうどんは、油揚げの中に麵を入れた「巾着うどん」
です。素朴ながらも味わい深い、「ばんげや」ならではの
逸品です。お寿司は穴子と季節野菜を可愛く手まり型に
しました。女性でも食べやすい大きさです。

【店舗情報】

四季野菜酒房 ばんげや 銀座コリドー店

住所：東京都中央区銀座8-2-1
ニッタビル8F

TEL：03-3569-3911

営業時間：月～金曜 11：30～14：00
17：00～23：00
土曜 17：00～23：00

定休日：日曜・祝日

平均予算：昼 1,000円/夜 3,500円

規模：155坪/180席/30部屋

<http://r.gnavi.co.jp/bangeya2/>



この件に関するお問い合わせは下記までお願いいたします。
(株) サッポロライオン 経営企画室 (広報担当) 西村 TEL：03-3249-6018