

特製カレー



10. お肉たっぷりビーフカレー 1,300 円

じっくりと煮込んだ特製カレーとゴロゴロ肉。
カレーは少しピリッとする懐かしい味わいです。



11. 特製スパイシーカレー 1,300 円

スパイスや調味料を独自に考案。
オリジナルカレーは程よく効いたスパイスが病みつきになります。

12. はまぼーくのカツカレー

特製カレーソースに柔らかく旨味と甘味が特徴の
横浜ブランド豚『はまぼーく』の肩ロースをサクッと揚げました。

1,500 円

ダブル 2,160 円

ピラフ・パスタ



13. スピナッチピラフ 900 円

他では食べられない美味しさ。
スピナッチ=ほうれん草



14. ガーリックピラフ 900 円

本格ガーリックライスピラフ仕立てにしました。
ニンニクとバターの香ばしさがチキンの旨味。

15. ハンズ炒飯 900 円

シェフが考案した厳選食材を
オリジナルで仕上げました。

16. 昔ながらのナポリタン 900 円

甘味と酸味のほどよいケチャップソースで炒めた
もっちりとした食感。毎日食べても飽きない懐かしい味。

17. シェフ特製ペペロンチーニ 900 円

ガーリックと鷹の爪をじっくりとオイルに染み込ませた
食欲を刺激するシンプルでも病みつきになる味。

定番メニュー

全てのお食事にライスが付きます（スープ・サラダ別）



1. 日替わりランチ 1,200 円

シェフが季節に合った素材を使い、毎日、製法にこだわりお作りします。

2. ミックスフライ定食 1,200 円

シェフが選び抜いた食材を使用。その日に届いた新鮮なものをフライにしました。



3. スタミナ定食 1,200 円

たっぷりの野菜とお肉の特製ソース炒め。スタミナをつけて体力回復。

4. 昔ながらの手作りコロッケ 1,200 円

ゴロゴロのジャガイモと大き目なお肉。どこか懐かしさを感じる味です。

5. 大人のお子様ランチ 1,200 円

シェフ厳選の食材を使用。大人でも楽しめる一皿です。



6. ハンズステーキ 1,500 円

厳選したハラミを使った特製カットステーキ。

7. ハンズハンバーグ 1,500 円

デミグラス / 和風

国産牛 100%を使った贅沢な手ごねハンバーグ。コクのあるデミグラスソースか和風ソースからお選びください。



8. 国産若鶏のグリル 1,300 円

プレーン / 和風 / ガーリック / 和風ガーリック

余分な脂肪や生臭さが無く、甘味、コクがある肉質が特徴です。低コレステロールながら鶏の旨味がしっかり詰まっています。

9. ハンズ特製ふわとろオムライス 950 円

デミグラス / ケチャップ

炙り地鶏と焦がしケチャップで香ばしいチキンライスに仕上げ、バターが香る卵で包みました。デミグラスソースかケチャップで。

BEEF STEAK

ハンズゴルフ レストランバンカーでは料理長が厳選したステーキを
お客様にお見せしてからカットして焼きます。

あらかじめカットしたステーキを焼くのではなく切りたてを焼くのが
1番美味しいと思っています。

カットしたばかりのステーキをお好みの焼き加減でお出しするのは
レストランバンカーの大きなこだわりであり信念であります。

そんなバンカーのステーキを存分にお楽しみください。



ブラックアンガス
ストリップロイン サーロインステーキ

| | |
|------|---------|
| 180g | 2,100 円 |
| 240g | 2,800 円 |
| 280g | 3,300 円 |
| 350g | 4,200 円 |

*350g 以上ご希望の方はお申しつけ下さい



おすすめ国産和牛
サーロインステーキ

| | |
|------|---------|
| 180g | 2,700 円 |
| 240g | 3,600 円 |
| 280g | 4,200 円 |

*280g 以上ご希望の方はお申しつけ下さい



国産牛フィレステーキ

| | |
|------|---------|
| 120g | 3,000 円 |
| 150g | 3,700 円 |
| 180g | 4,500 円 |

*180g 以上ご希望の方はお申しつけ下さい

当店ではお好みのグラム数でカット致します。
またお好みの焼き方で調理いたします。

特選サラダ



18. バンカーサラダ

800 円

地元で獲れた新鮮な野菜。
季節ごとに変わる食材をお楽しみ下さい。

19. シーザーサラダ

800 円

サラダの王道シーザーサラダ。
ニンニク・アンチョビ・チーズが効いた癖になる美味しさです。



20. セットサラダ

200 円

メイン料理に一品加えては如何ですか？
地元で獲れた新鮮な野菜です。

スープ・ポタージュ



21. コーンポタージュ

500 円

トウモロコシを丁寧にブイヨンで煮込み裏ごしした
クリーミーなポタージュ。肉料理との相性も抜群。

22. セットスープ

300 円

毎日変わる新鮮な食材にこだわり
飽きの来ない味に仕上げました。

Set Drink

コーヒー or 紅茶 330 円

ライトメニュー

14:30 ~ 17:00 のみ提供

国産若鶏のチキンカツサンド

800 円

サクサクの分厚いチキンカツに自家製ブレンドマスタードソースをつけた、食べ応えのあるサンドイッチです。

ポークカツサンド

1,100 円

横浜ブランド「はまぼく」のジューシーで旨味のある肉質をサンドイッチでお楽しみください。

あったかつゆで温まる山芋 & 長芋とろろそば

770 円

温かい蕎麦にすりおろした山芋と長芋を合わせ、たっぷりかけました。とろっとしたのど越しをお楽しみください。

デザート

パティシエによる本日のデザート。ショーケース内に各種ご用意しております。



13:30 より提供



コーヒーゼリー

650 円

香り豊かなコーヒーゼリーに濃厚でなめらかなクレミアソフトクリームとラングドシャコーンをトッピングしたこだわりの一品です。
コーヒーゼリーと混ぜてお召し上がりください。



クリーム あんみつ

770 円

ひんやりと喉を潤す寒天、フルーツに合うあずきと濃厚なのに後味すっきりなクレミアソフトクリーム。甘さと食感のコントラストが楽しめる一品です。

Drink Set

コーヒー or 紅茶 330 円

※税込価格

Drink

ドリップコーヒー 390 円

有機 JAS・レインフォレスト・アライアンス認証農園産 100%の
コーヒー豆を使用。ローストの異なるコロンビア産の豆をブレンド
し、ドリップ製法で華やかな香りとバランスのとれた酸味、苦味、
スッキリした後味が特徴のコーヒーです。

アイスコーヒー 390 円

カフェラテ [hot/ice] 530 円

紅茶 [hot/ice] 390 円

緑茶 [hot/ice] 330 円

ウーロン茶 300 円

コーラ 350 円

ジンジャエール
ウィルキンソン辛口 350 円

ミルク [hot/ice] 300 円

オレンジジュース 300 円

トマトジュース 300 円

コーヒーフロート 550 円

濃厚なソフトクリームと相性のよい、コロンビア産の
コーヒーを濃い目にドリップしました。

ノンアルコールビール
アサヒドライゼロ 334ml 500 円

Non-Alcohol ベルギー産

ノンアルコールビール
ビアール・デザミ・ブロンド 0.0% 330ml
700 円

ノンアルコール・スパークリングワイン
デュク・ドゥ・モンターニュ 200ml
700 円

ノンアルコール・スパークリングワイン(ロゼ)
デュク・ドゥ・モンターニュ・ロゼ 200ml
700 円

ノンアルコールワイン(白)
ヴァンテンス・シャルドネ 200ml
700 円

ノンアルコールワイン(赤)
ヴァンテンス・メルロー 200ml
700 円

Alcohol

ワインの選定について

お肉に合うワインとして赤ワインを、軽食に合うワインとして白ワイ
ンを選定しました。

赤ワインはフランス、イタリアのカベルネ・ソーヴィニオン、メルロー
から選びました。南仏らしい豊かなしっかりとした果実味と存在感
のあるタンニンを楽しめる、ミディアムボディの赤ワインです。

白ワインはイタリア、スペインのシャルドネ、ピノ種から選びました。
フルーティーな味わいや酸味と甘みのバランスが良く、さっぱりと飲
みやすい口あたりの白ワインです。

スパークリングワインはスペインのカヴァを選びました。シャンパン
と同じ瓶内二次発酵で作られています。伝統的な製法で作られる
スパークリングワインをお楽しみください。

Champagne

モエ・エ・シャンドン
Bottle 8,800 円

Sparkling Wine

カヴァ
Bottle 4,100 円

White Wine

シャルドネ
Bottle 3,400 円
Glass 600 円

ピノ・グリ
Bottle 4,100 円

Red Wine

カベルネ・ソーヴィニオン
Bottle 3,400 円
Glass 600 円

メルロー
Bottle 4,100 円

Beer

生ビール(アサヒ) グラス 440 円
ジョッキ 600 円

瓶ビール(アサヒ) 600 円

ビアール・デザミ ベルギー ブロンドエール
800 円

Cocktail

タンカレー ジントニック 800 円

タンカレー ジンリッキー 800 円

スミノフ ウォッカトニック 800 円

スミノフ ウォッカリッキー 800 円

角ハイボール 600 円

レモンサワー 600 円

Whisky

山崎 1,500 円

白州 1,000 円

知多 700 円

角 600 円

日本酒

湘南 吟醸酒 1,000 円