



GINGER'S BEACH

SUNSHINE

ハワイの上質なリゾートホテルをイメージした店内は
水音が心地良い癒しの空間。夜景を眺めながら
安らぎとくつろぎの時間をお過ごしください。

伝統のあるハワイ料理を新しいアプローチで表現した
ハワイアン・インスパイヤード・キューイジーヌ。

歴史のあるハワイ料理と西洋の料理、日本料理などの技法が融合した
ハワイならではの自由なスタイルの料理を
どうぞお楽しみください。

Salad

契約農家のベビーリーフ シンプルなグリーンサラダ	¥1,200
クレソンのシーザーサラダ	¥1,500
季節のフルーツを使ったカプレーゼ マイクロハーブのサラダ	¥1,500

Cold Appetizer

◆数量限定 鮮魚の切り落としポキ タルタル仕立て	¥1,800
--------------------------	--------

Hot Appetizer

KUSHIYAKI&SUMIBIYAKI

ほうれん草の肉巻き	¥550
ポロネギの肉巻き	¥550
バナナの肉巻き	¥550
どんこの肉巻き	¥550
鴨のねぎま	¥680
天使海老のスパイス焼	¥680
ラムのスパイス焼き	¥680
南の島豚スペアリブ	¥880
黒毛和牛の切り落とし	¥880
産地直送の真牡蠣	¥880

Pasta

金目鯛と白子 イカ墨を練り込んだスパゲッティーニ	¥2,500
松茸とカラスミのスパゲッティーニ	¥2,500
秋トリュフのリゾット イベリコベジータをのせて	¥3,800
シータイガーの生バベッティーニ	¥4,500

Fish

鱈の西京焼き ジンジャーズビーチ風	¥2,800
市場直送の蒸籠蒸し〜ラウラウ風〜	¥3,800
魚介の盛り合わせサルスエラ	¥4,800

Meat

赤鶏のフリフリチキン	¥2,800
マンガリツァ豚のカツレツ	¥3,800
A5 ランク黒毛和牛特選部位の炭火焼き	¥5,200

Dessert

ココナッツミルクプリン	¥980
ホットマンゴーパイ カシスのアイスを入れて	¥980
パイナップルチーズケーキ	¥980
フォンダンショコラ バナナのキャラメリゼとピスタチオのアイスを入れて	¥1,200

上記はすべて税込料金です。

ディナータイムはシートチャージとしてお一人様 550 円(税込)頂戴いたします。

【アレルギー情報】

※当店では、多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため、

意図せず他の食材が混入や付着する場合があります。

※お客様からのお問い合わせには可能な限りお答えいたしますが、
上記の事由により、ご提供時の状態を保証する物ではございません。

特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、
最終的にはお客様ご自身でご判断をお願い致します。