

WEEKDAY LUNCH MENU



サラダ・スープ・ドリンク付き

モチコチキン 1,200

アヒポキボウル 1,200

ガーリックシュリンプ 1,200

ハワイアンミートタコライス 1,200

カオマンガイ ジンジャーソース 1,200

明太チャーシューボウル 1,200

メンチカツオムハヤシ 1,200

週替わりココナッツカレー 1,200

切り落としステーキボウル 1,200

ガパオライス 1,200

鉄板ナポリタン 1,200

ビビンミルミョン 1,200

KID'S プレート 1,200

本日のランチデザート 550

SET DRINKS

Coffee Hot/Ice	コーヒー	Jasmine Tea Hot/Ice	ジャスミンティー
Tea Hot/Ice	紅茶	Coke	コーラ
Orange	オレンジ	Ginger Ale	ジンジャーエール
Grapefruit	グレープフルーツ	Soda Pop	炭酸水
Apple	アップル	Tonic Water	トニックウォーター
Oolong Tea	ウーロン茶		

+200 Hot/Ice


Café Latte	カフェラテ	Macadamia Latte	マカダミアルーバーラテ
Cappuccino	カプチーノ	Coconut Latte	ココナッツルーバーラテ

Half & Half LUNCH SET ¥ 2,000

ハーフサイズのお好きな2種類を
左記の6種類からお選び下さい。

サラダ・スープ・サイド
ディッシュ
ドリンク付き

COURSE MENU

¥ 3,500 一人様  ドリンク付き

ランチから贅沢に！

AMUSE

本日のアミューズ

APPETIZER

季節のフルーツと
産地直送のベビーリーフのサラダ

PASTA

金目鯛の炭火焼き スパゲッティーニ

MAIN

赤鶏の溶岩焼き フリフリソース

DESSERT

本日のデザート

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いたします。

■すべて税込表示料金です。

HOLIDAY LUNCH MENU

COURSE MENU

ランチから贅沢に！



サラダ・スープ・ドリンク付き

渡り蟹をのせた雲丹のスパゲティ

贅沢に渡り蟹1杯をトッピングした
雲丹クリームスパゲティ。 2,500

ステーキ&ガーリックライスプレート

アンガス牛200g
特製ガーリックライスとご一緒に。 2,500

渡り蟹とパイナップルのココナッツカレー

渡り蟹を丸ごと1杯のせたココナッツ香る特製
カレー。ライス付き。 2,200

南の島豚の塩レモンカツレツ

宮崎県産南の島豚を使用。ライス付き。
フランス産ゲランドの塩とレモンで。 2,200

冷麺&日替わりミニボウル

盛岡風冷麺と日替わりのミニボウルのセット。
日替わりの内容はスタッフにお尋ねください。 1,750

骨付き鶏のフリフリロースト

骨付き鶏モモ肉を丸ごと1本使用。ハワイ風の
テリヤキチキン。ライス付き。 1,750

KID'S プレート

子供の大好きを詰め込んだお子様プレート！
ハンバーグ・オムレツ・有頭エビフライ・ライス 1,200

本日のランチデザート

内容はスタッフまでお尋ねください 550



SET DRINKS

Coffee Hot/Ice	コーヒー	Jasmine Tea Hot/Ice	ジャスミンティー
Tea Hot/Ice	紅茶	Coke	コーラ
Orange	オレンジ	Ginger Ale	ジンジャーエール
Grapefruit	グレープフルーツ	Soda Pop	炭酸水
Apple	アップル	Tonic Water	トニックウォーター
Oolong Tea	ウーロン茶		

+200 Hot/Ice

Café Latte	カフェラテ	Macadamia Latte	マカダミアレーパーラテ
Cappuccino	カプチーノ	Coconut Latte	ココナッツレーパーラテ

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いたします。

¥ 4,500 お一人様



ドリンク付き

AMUSE

本日のアミューズ

APPETIZER

季節のフルーツのカプレーゼ
イベリコベジータをのせて

APPETIZER

雲丹のオムレツ
ブリオッシュサンド

PASTA

天使海老のスパイスグリル
オマールソースのスパゲティーニ

FISH

サワラの西京焼き
ジンジャースビーチ風

MAIN

黒毛和牛の瞬間スモーク

DESSERT

本日のデザートを2種

¥ 5,500 お一人様



ドリンク付き

AMUSE

本日のアミューズ

APPETIZER

季節のフルーツとマイクロハーブのサラダ
イベリコベジータをのせて

HOT APPETIZER

鰻のオムレツ
ブリオッシュサンド

PASTA

金目鯛とカラスミのスパゲッティーニ

FISH

ジンジャースビーチ特製のブイヤベース

MAIN

A5ランク黒毛和牛 特選部位の薫焼き

DESSERT

デザート盛り合わせプレート

■すべて税込表示料金です。