



Lunch Course

Makana

¥4,000-

<i>Amese</i>	季節野菜のスープ Seasonal vegetable soup
<i>Appelizer</i>	マグロとアボカドの生春巻き スイートチリマヨネーズ Tuna and avocado fresh spring rolls with sweet chili mayo
<i>Hot Appelizer</i>	ブラックタイガーとマッシュルームのガーリックシュリンプ Garlic Shrimp - black tiger prawn and mushroom -
<i>Risotto</i>	海鮮トマトリゾット Seafood tomato risotto
<i>Main</i>	黒毛和牛の瞬間燻製 Smoked Japanese Black
<i>Dessert</i>	本日のおすすめデザート盛り合わせ Today's dessert special platter

Aulii

¥5,000-

<i>Amese</i>	季節野菜のスープ Seasonal vegetable soup
<i>Appelizer</i>	鮮魚マリネのタルタル ハイナップルジンジャーソース Marinated fresh fish -tartar- with pineapple ginger sauce
<i>Risotto</i>	海鮮ウニクリームリゾット Seafood cream risotto with sea urchins
<i>Fish</i>	本日鮮魚の蒸し焼き フレッシュトマトとバジルのソース Steamed today's fresh fish with fresh tomato and basil sauce
<i>Main</i>	黒毛和牛のロティ ホンムムースリーヌ添え Japanese Black rōti with pomme mousseline
<i>Dessert</i>	ジンジャーズビーチ特製デザート Ginger's Beach special