



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
水音が心地よい癒しの空間。景色を眺めながら
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・キュージーヌ。

歴史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。



Lunch Course

Makana

¥4,000-

<i>Amese</i>	季節野菜のスープ Seasonal vegetable soup
<i>Appetizer</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 sweat chili mayo
<i>Hot Appetizer</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>Appetizer</i>	鮮魚マリネのタルタル パ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 ポンムースリーヌ添え 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

Lunch

和牛ハンバーグのロコモコ 数量限定 ¥2600
Hamburger steak loco moko

鮪のレアステーキ ¥2800
スパイシージンジャーソース
Tuna Steak with spiced ginger sauce

くちどけ加藤ポークのフリフリ ¥2400
Huli-huli Kato pork

渡り蟹と蛤の海鮮トマトクリームリゾット ¥2400
Crab & clam seafood tomato cream risotto

赤鶏モモ肉のコンフィ ココナッツの香り ¥2000
Coconut flavoured red chicken thigh confit

切り落としステーキボウル ¥1500
Beef steak rice bowl

クリスピーモチコチキン ¥1200
Crispy mochiko chicken

彩り野菜のサラダディッシュ ○パン付 ¥1200
Colorful vegetables salad dish (Comes with bread)

Kids

ハンバーグプレート ¥1200
Hamburger steak plate

エビフライプレート ¥1200
Fried shrimp plate

○ドリンク付き (オレンジ・アップル・グレープフルーツ)
○Free drink (Orange, Apple, Grapefruit)

Dessert

パッションフルーツのパンナコッタ ¥650
Passion fruit panna cotta

マンゴーパルフェ ¥850
Mango parfait

パイナップルロールケーキ ¥850
Pineapple swiss roll cake

生チョコ風 ショコラテリーヌ ¥950
Nama-chocolate terrine

※デザートをご注文の方は
下記より+¥250にてセットドリンクをお選びいただけます

Set Drink

¥250

コーヒー Hot/Ice アップル
Coffee Apple

フレーバーティー Hot/Ice ジンジャーエール
flavoured tea Ginger Ale

アイスジャスミンティー コーラ
Iced jasmine tea Coke

アイスウーロン茶 トニックウォーター
Iced Oolong tea Tonic Water

オレンジ ソーダ
Orange Soda

※平日ランチメニューご注文の方は
上記より1ドリンクサービスさせていただきます
※Free drink is available only on weekday lunch time and
additional fee(¥250) is required on holidays.



Beer

プレミアムモルツ (生ビール) Premium Malt's	¥880
ビッグウェーブ Big Wave	¥1100
ロングボード Long Board	¥1100
ハナレイ Hanalei	¥1100
オールフリー ALL-FREE(Non-Alcohol Beer)	¥780

Whisky

ジムビーム Jim Beam	¥860
メーカーズマーク Maker's Mark	¥960
山陰 バーボンバレル Japanese Whiskey -San-in-	¥1100
グレンフィディック Glenfiddich 12 years	¥1100

Original Cocktail

ジンジャーズブルー Ginger's Blue	¥970
ジンジャーズサンセット Ginger's Sunset	¥970

Glass Wine

Sparkling

ロンダフォルテ L'ONDAFORTE	¥880
------------------------	------

White

カルベ レゼルブ バロン ボルドー Calvet Reserve des Barons Sauvignon (Made in France)	¥750
レッドブリッジ シャルドネ ヴィオニエ Red Bridge Chardonnay Viognier (Made in Australia)	¥800
スクレド リュネス シャルドネ Secret de Lunès Chardonnay (Made in France)	¥800

Red

カルベ セレクション デ プリンス ボルドー Calvet Selection des Prince Bordeaux (Made in France)	¥750
レッドブリッジ シラズ ヴィオニエ Res Bridge Shiraz Viognier (Made in Australia)	¥800
スクレド リュネス ピノ ノワール Secret de Lunès Pinot Noir (Made in France)	¥800