



GINGER'S BEACH

SUNSHINE

ハワイの上質なり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・インスパイアード・キュージーヌ。

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



カラフルコブサラダ 1500
Colowrful Cobb salad

豆腐ドレッシングのシーザーサラダ 1500
Tohu dressing ceasar salad

APPETIZER

小エビとアボカド，ナッツのタルタル 650
prawn and avocado tartar

スパムとパイナップルの生春巻き マンゴーチリソース (1本) 550
spam and pineapple fresh spring roll with mango chrli sauce

鮮魚マリネのカルパッチョ フルーティーヴィネグレット 1800
marinated fresh fish carpaccio with fruity vinaigrette

HOT APPETIZER

南の島豚ソーセージ盛り合わせ タルタルシュークルート 1500
Minami-no-shima pork sausage platter with tartar choucroute

尾付エビのガーリックシュリンプ 1200
Garlic shrimp with tail

モチコチキン スイートチリマヨネーズ 1000
mochiko chicken with sweet chili mayo

くちどけ加藤ポークの燻製 粒マスタード添え 1800
Smoked Kato pork with mustard sauce

RISOTTO & PASTA

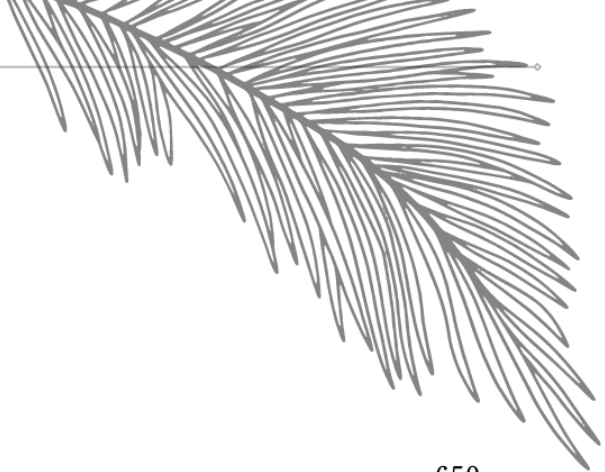
本日のおすすめパスタ	2300
Today's recommended pasta	
ワタリガニと海鮮トマトクリームリゾット	2300
Blue crab and seafood tomato cream risotto	
和牛ハンバーグのロコモコ ジンジャーズビーチスタイル	2500
Wagyu Hamburger steak Loco moco	

FISH

鮪のレアステーキ スパイシージンジャーソース	2600
Tsuna cutlet with spicy ginger sauce	
本日の鮮魚料理	2500~
Today's fresh fish dish	

MEAT

赤鶏モモ肉のコンフィ ココナッツの香り	2400
Red chicken thigh confit - coconut flavor -	
口どけ加藤ポークのフリフリ	2500
Furifuri of Kato pork	
黒毛和牛のロティ マカダミアバルサミコソース	4000
Roasted of Kuroge Wagyu with macadamia balsamic Sauce	



DESSERT

パッションフルーツのパンナコッタ 650

Passionfruit 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

生チョコ風 ショコラテリーヌ 950

Chocolate Terrine

【 アレルゲン情報 】

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

メニューはすべて税込表記です

All the listed price above are including tax

ディナータイムはシートチャージとしてお一人様税込550円頂戴いたします。（未就学児は除く）

Please note that seat charge is incurred during dinner-time. (¥550/person taxes included)

