



Lunch Course

Makana

¥4,000-

<i>Amese</i>	季節野菜のスープ Seasonal vegetable soup
<i>Appetizer</i>	鮮魚のカプレーゼ バジルとトマトのソース Fresh fish caprese with basil and tomato sauce
<i>Risotto</i>	キノコと豆乳のクリーミーリゾット Creamy risotto with mushrooms and soy milk
<i>Fish</i>	天使海老の炙り パイナップル風味のショロンソース Broiled angel shrimp with Pineapple flavored choron sause
<i>Meat</i>	黒毛和牛のタリアータ風 Japanese black beef tagliata style
<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>	小海老と帆立のサラダ仕立て カリフラワークリームとコンソメゼリー Small shrimp and scallop salad with Cauliflower cream and consomme jelly
<i>Risotto</i>	海鮮パエリア風リゾット Seafood paella - style risotto
<i>Fish</i>	本日鮮魚の料理 シトラスフルーツのソース Today's fresh fish dish with Citrus fruit sause
<i>Meat</i>	黒毛和牛のロティ 生粒胡椒を添えて Japanese Black rôti with Rae pepper
<i>Dessert</i>	ジンジャーズビーチ特製デザート Ginger's Beach special dessert