



MERIA
COURSE

AMUSE
一口アミューズ

APPETIZER
真蛸のグリル
季節野菜のマリネ サルサソース

HOT APPETIZER
鴨と筍のソテー
山椒を効かせたチミチュリソース

FISH
鮮魚のヴァプール
アンチョビクリームソース

MEAT
くちどけ加藤ポークのロースト
ふきのとうソース

DESSERT
本日のデザート

¥6,800



AMUSE
一口アミューズ

APPETIZER
甘海老のタルタル
アメリカーナとそら豆のビューレ

HOT APPETIZER
比内地鶏の低温調理

PASTA
ふきのとうのクリームニョッキ

FISH
鮮魚の炙り 蛤のスープ仕立て

MEAT
黒毛和牛のロティ
季節野菜のグリル添え

DESSERT
本日のデザート盛り合わせ

¥9,800

GINGER'S BEACH
SUNSHINE



Kealoha
COURSE

AMUSE
一口アミューズ

APPETIZER
比内地鶏の低温調理

APPETIZER
鮮魚の炙りとタラバ蟹のサラダ

HOT APPETIZER
鴨胸肉とキノコのソテー
メープルソース

FISH
鮮魚のボワレ
胡桃と干し海老のピネグレット

MEAT
黒毛和牛の瞬間燻製
トリュフを加えたジュードブッフソース

DESSERT
本日のデザート

¥15,000

要予約

表示価格はすべて税込です。
人数分でオーダーください。
シートチャージとして別途¥550 頂戴いたします。
コースは別途バン代 ¥330 頂戴いたします。