



# 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・インスパイアード・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

¥ 4,500-

|                  |                                                                                     |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Amuse</i>     | 一口アミューズ<br>Today's Amuse                                                            |
| <i>Appetizer</i> | ヤリイカのマリネ オクラとブロッコリーのサラダ<br>Marinated squid with okra and broccoli salad             |
| <i>Pasta</i>     | カチャトーラ風ニョッキ<br>Cacciatore-style gnocchi                                             |
| <i>Fish</i>      | カダイフを纏った白身魚 生海苔のアクセント<br>White fish dressed in kadaif with a touch of fresh seaweed |
| <i>Meat</i>      | くちどけ加藤ポークのロースト 柑橘生姜ソース<br>Roasted kuchidke-kato pork with Citrus ginger sauce       |
| <i>Dessert</i>   | 本日のデザート盛り合わせ<br>Today's Dessert platter                                             |

## Aulii

¥ 5,500-

|                  |                                                                           |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <i>Amuse</i>     | 一口アミューズ<br>Today's Amuse                                                  |
| <i>Appetizer</i> | 鮮魚とフルーツトマトのカクテル<br>Fresh fish and fruit tomato cocktail                   |
| <i>Pasta</i>     | 焼きとうもろこしのポタージュ風ニョッキ<br>Grilled corn potage-style gnocchi                  |
| <i>Fish</i>      | 殻付き蛤のオーブン焼き ブルギニヨンバター<br>Oven-baked shelled clams with bourguignon butter |
| <i>Meat</i>      | 黒毛和牛のロティ 刻み山葵を添えて<br>Roasted Japanese Black Beef with Chopped Wasabi      |
| <i>Dessert</i>   | 本日のデザート<br>Today's Dessert                                                |

# Lunch Menu

Lunch time 11:00 - 15:00 【 L.O 14:30 】

|                                                                                                    |       |                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 和牛ハンバーグのロコモコ ※数量限定<br>Hamburger steak loco moko                                                    | ¥2600 | 牛ハラミステーキ シャリアピンソース<br>Beef skirt steak with Chaliapin sauce                      | ¥2600 |
| 鮪のレアステーキ<br>スパイシージンジャーソース<br>Tuna Steak with spiced ginger sauce                                   | ¥2800 | 赤鶏もも肉のマスタード香る<br>香草パン粉焼き<br>Grilled chicken<br>with mustard herb and breadcrumbs | ¥2600 |
| ズワイガニと蛤の海鮮トマトクリームリゾット<br>Snow crab & clam seafood tomato cream risotto                             | ¥2400 | くちどけ加藤ポークのフリフリ<br>Huli-huliKato pork                                             | ¥2400 |
| 生ハムとモッツアレラの<br>ジェノベーゼニョッキ パン付<br>Genovese gnocchi with prosciutto and mozzarella<br>( with bread ) | ¥2200 | 本日鮮魚の蒸し焼き<br>○パンまたはライス付<br>Today's steamed Fish<br>( with bread or rice )        | ¥2500 |



上記メニューは全てセットサラダ付【 ドレッシングに生卵・りんご等を使用しております 】

## ※ 平日限定

こちらからセットドリンクをお選び下さい

コーヒー Hot / Ice  
Coffee

アイスウーロンティー  
Iced Oolong tea

アップルジュース  
Apple juice

ジンジャーエール  
Ginger Ale

フレーバーティー Hot / Ice  
Flavoured tea

グレープフルーツジュース  
Grapefruit juice

コーラ  
Coke

ソーダ  
Soda

## Kids

小学生以下限定

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

○ アップルジュース付 ( Set Drink : Apple Juice )

## 【 アレルギー情報 】

※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ございます。  
※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  
最終的にはお客様自身でご判断をお願いいたします。

## Dessert

ほうじ茶ティラミス ¥850  
コーヒークリームのアクセント  
Houjicha Tiramisu with Coffee cream Accent

パッションフルーツとマンゴーのワッフル ¥850  
Passion Fruit and mango waffles

バナナのプリン 濃厚チョコレートソース ¥800  
Banana pudding with rich chocolate sauce

キャラメルマーブルレアチーズケーキ ¥900  
Caramel marble rare cheesecake

アイスの盛り合わせ ¥700  
Assorted Icecream

生チョコ風 ショコラテリーヌ ¥950  
Chocolate terrine

季節のミニパフェ ¥1200  
Seasonal mini parfait