



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。
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 ・

切り落としステーキのサラダ仕立て Cut-off steak salad	¥1,800
カラフルコブサラダ Colorful Cobb Salad	¥1,600

・ Appetizer ・

天身マグロとスプラウトのロミロミ Tuna and sprout lomilomi	¥1,400
薫焼きカツオのカラフルポキ Colorful straw-grilled bonito poke	¥1,800
炙り鶏むね肉の低温調理 梅肉とフルーツビネガー Low-temperature cooking of roasted chicken breast with Plum flesh and fruit vinegar	¥1,100
本日の生ハム Today's Prosciutto	¥2,400
彩り果実のカプレーゼ Colorful Fruit Caprese	¥1,200
ヤリイカのマリネ オクラとブロッコリーのアンサンブル Marinated squid with okra and broccoli	¥1,800
彩り根菜のピクルス Colorful root vegetable pickles	¥700

・ Hot Appetizer ・

モチコチキン スイートチリマヨネーズ Mochiko Chicken with Sweet Chili Mayonnaise	¥1,500
彩り野菜のフリット アンチョビクリーム和え Colorful vegetable fritters with anchovy cream	¥800
魚介とキノコの具沢山アヒージョ Ajillo with lots of seafood and mushroom ingredients	¥2,000
蛤のオーブン焼き ブルギニヨンバター Oven-baked clams with bourgignon butter	¥2,500
殻付き貝の白ワイン蒸し Shellfish steamed in white wine	¥1,400
シューストリングポテト 特級ケチャップ添え Shoestring Potatoes with Premium Ketchup	¥800

・ Risotto & Pasta ・



トリュフと生ハムのクリームリゾット Cream Risotto with Truffles and Prosciutto	¥2,500
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 Wagyu beef hamburger loco moco GINGER'S BEACH-style	¥2,800
黒毛和牛を使ったラグーソースとモッツァレラのニョッキ Gnocchi with mozzarella and ragu-sause made with Japanese black beef	¥2,500

・ Fish ・

本日の魚料理 Today's Fish Dish	¥2,700
カダイフを纏ったアヒカツ トマトジンジャーソース Tuna cutlet with kadaif Tomato ginger sauce	¥2,800
有頭ブラックタイガーのグリエ ガーリックペッパーソース Grilled black tiger prawn with head in garlic pepper sauce	¥3,800

・ Meat ・

本日の肉料理 Today's meat dish	¥2,800
黒毛和牛のロティ Roast Japanese Black Beef	¥4,500~

・ Kids ・ ※小学生以下対象

Set drink : Apple juice
◆アップルジュース付き

ハンバーグプレート Hamburger steak plate	¥1,200
エビフライプレート Fried shrimp plate	¥1,200

・ Dessert ・



ほうじ茶ティラミス コーヒーcreamのアクセント Houjicha Tiramisu with Coffee cream Accent	¥850
パッションフルーツとマンゴーのワッフル Passion Fruit and mango waffles	¥850
バナナのプリン 濃厚チョコレートソース Banana pudding with rich chocolate sause	¥800
キャラメルマーブルレアチーズケーキ Caramel marble rare cheesecake	¥900
アイスの盛り合わせ Assorted Icecream	¥700
生チョコ風 ショコラテリーヌ Chocolate terrine	¥950
季節のミニパフェ Seasonal mini parfait	¥1,200

【 アレルゲン情報 】

※当店では、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)