



## MERIA COURSE

### AMUSE

一口アミューズ

*Today's Amuse*

### APPETIZER

鮮魚のロミロミ  
グアバマスタードソース

*Fresh Fish Lomi Lomi with Guava Mustard Sauce*

### HOT APPETIZER

赤鶏のフリフリ  
炭火焼きフレーバー

*Charcoal Grilled Flavor of Red Chicken Huli Huli*

### FISH

太刀魚のムニエル  
ココナッツライムバター

*Meuniere of Scabbard Fish with Coconut Lime Butter*

### MEAT

本日のメインディッシュ

*Today's Main Dish*

### DESSERT

選べるデザート

*Choice of Desserts*

¥7,800



## Laule'a COURSE

### AMUSE

一口アミューズ

*Today's Amuse*

### APPETIZER

鱧のエスカベッシュ  
有機野菜のサラダ仕立て

*Pike Conger Escabeche with Organic Vegetable Salad*

### HOT APPETIZER

牛ラグーの  
オリジナルエッグベネディクト風

*Original Eggs Benedict Style with Beef Ragout*

### RISOTTO

四万十鰻のクリームリゾット

*"Shimanto Eel" Cream Risotto*

### FISH

鮮魚のラウラウ風  
タピオカココナッツクリーム

*Fresh Fish Lau Lau Style with Tapioca Coconut Cream*

### MEAT

A5黒毛和牛のグリユ ピタヤソース  
*Grilled A5 Black Wagyu Beef with Pitaya Sauce*

### DESSERT

ジンジャーズビーチオリジナルパフェ

*Ginger's Beach Original Parfait*

¥11,000



## PILINA COURSE

### AMUSE

一口アミューズ

*Today's Amuse*

### APPETIZER

イクラとオーロラサーモンの親子ロミロミ  
*Salmon and Salmon Roe Lomi Lomi*

### APPETIZER

鮑と夏野菜のカクテル  
肝のソースを添えて

*Abalone and Summer Vegetable Cocktail with Liver Sauce*

### HOT APPETIZER

四万十鰻の塩焼きと  
フォアグラのマリアージュ

*Marriage of Grilled "Shimanto Eel" and Foie Gras*

### FISH

鮮魚のポワレ  
根セロリのピューレとナッツのリリコイ  
*Poêlé Fresh Fish with Root Celery Puree and Nut Lilikoi*

### MEAT

A5黒毛和牛の瞬間燻製  
*Instant Smoked A5 Black Wagyu Beef*

### DESSERT

選べるデザート

*Choice of Desserts*

¥16,000

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。

*All prices shown include tax. Please order by the number of people.  
Table charge for diners: 550 yen per person.*