



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 Today's Amuse
<i>Appetizer</i>	天身マグロとアボカドのポキ グァバマスタードソース Tuna and avocado poke with guava mustard sauce
<i>Pasta</i>	ガーリックシュリンプニョッキ Garlic shrimp gnocchi
<i>Fish</i>	白身魚のクネル ライム香るタルタル White Fish Quenelle Tartar with Lime
<i>Meat</i>	くちどけ加藤ポークのラウラウ風 Kuchidke-kato pork Lau Lau Style
<i>Dessert</i>	本日のデザート盛り合わせ Today's Dessert platter

Aulii

¥ 5,500-

<i>Amuse</i>	一口アミューズ Today's Amuse
<i>Appetizer</i>	太刀魚の炙りと彩り野菜のチョップドサラダ Seared scabbard fish and chopped salad with colorful vegetables
<i>Pasta</i>	ロコモコ風ニョッキ Loco Moco Style Gnocchi
<i>Fish</i>	鮮魚のヴァプールサイミンスープ仕立て Fresh Fish Vapeur with Saimin Soup
<i>Meat</i>	黒毛和牛のロティ アイランドバーベキューソース Black Wagyu Beef Roti with Island Barbecue Sauce
<i>Dessert</i>	本日のデザート 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 Hamburger steak loco moko	¥2600	牛ハラミステーキ シャリアピンソース Beef skirt steak with Chaliapin sauce	¥2600
鮪のレアステーキ スパイシージンジャーソース Tuna Steak with spiced ginger sauce	¥2800	赤鶏もも肉のマスタード香る 香草パン粉焼き Grilled chicken 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 Snow crab & clam seafood tomato cream risotto	¥2400	くちどけ加藤ポークのフリフリ Huli-huliKato pork	¥2400
生ハムとモッツアレラの ジェノベーゼニョッキ パン付 Genovese gnocchi with prosciutto and mozzarella (with bread)	¥2200	本日鮮魚の蒸し焼き ○パンまたはライス付 Today's steamed Fish (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