



# 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

## *Amuse*

一口アミューズ  
Today's Amuse

## *Appetizer*

小海老と季節野菜のミニパフェ  
Mini Parfait with Shrimp and Seasonal Vegetables

## *Pasta*

ベーコンとトマト、バジルのクリームニョッキ  
Bacon and Tomato Basil Cream Gnocchi

## *Fish*

真鯛の蒸し焼き ソースマリニエール  
Steamed Sea Bream with Sauce Marinière

## *Meat*

A5黒毛和牛のロティ 里芋のドフィノワーズ  
A5 Black Wagyu Beef Roti with Taro Dauphinoise

## *Dessert*

本日のおすすめデザート  
Today's dessert

¥4,800-/1人

# 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