



MERIA

COURSE

AMUSE

一口アミューズ

Today's Amuse

APPETIZER

天身マグロと焼きナスのミルフィーユ
タケノコのピューレ

*Tuna and Grilled Eggplant Mille-Feuille
with Bamboo Shoot Purée*

HOT APPETIZER

そら豆のポタージュ
そら豆のチップを添えて

Fava Bean Potage with Chips

FISH

真鯛のポワレ
針生姜とココナッツクレーム

Poached Sea Bream with Ginger and Coconut Cream

MEAT

くちどけ加藤ポークのオルロフ風
ソースモルネー

"Kuchidoke Kato Pork" Orloff-style, Sauce Mornay

DESSERT

本日のデザート

Today's Dessert

GINGER'S BEACH

SUNSHINE



Laule'a

COURSE

AMUSE

一口アミューズ

Today's Amuse

APPETIZER

サーモンディルマリネとセロリのラペ
シークワーサー風味のビネグレット

*Salmon and Dill Marinated with Celery Râpé,
Shikuwasa-Flavored Vinaigrette*

HOT APPETIZER

四万十鰻と焼きそら豆
コンソメを注いで

Shimanto Eel and Roasted Fava Beans Pour in the Consommé

RISOTTO

海老のビスク
リゾットスタイル

Shrimp Bisque Risotto Style

FISH

海の幸のオモニエール
グリーンピースのクーリを添えて

Seafood Aumoniere with Green Pea Coulis

MEAT

A5黒毛和牛のグリル
シイタケとタケノコのグラティネ

*A5 Black Wagyu Grilled Beef
with Shiitake Mushrooms and Bamboo Shoot Gratinée*

DESSERT

本日のデザート盛り合わせ

Today's Dessert Platter

GINGER'S BEACH

SUNSHINE