



ハワイ料理と西洋料理、日本料理などの技法を融合させた、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。付け合わせの野菜は神奈川県三浦半島から直送された新鮮な野菜を使用しています。

表示価格はすべて税込です。

### “MAHINA COURSE”

コースは人数分のご注文をお願いいたします。

¥6,600 /お一人様

#### *Appetizer*

本マグロとアボカドのアヒポキ

甘エビとホタテの生春巻き  
わさび香る醤油とクリームソース

#### *Hot Appetizer*

フォアグラのソテーとチーズリゾット  
バルサミコソース

#### *Fish*

軽く焼いた自家製スモークサーモン  
カラフルトマトとライムの焦がしバター

#### *Meat*

群馬県産“くちどけ加藤ポーク”のグリエ  
オリジナルハワイアンBBQソース

#### *Dessert*

ジンジャーズビーチ自家製デザート

### “AKALA COURSE”

コースは人数分のご注文をお願いいたします。

¥8,800 /お一人様

#### *Appetizer*

本マグロ・甘海老・ウニのアヒポキ

黄金いくらを散らした  
マリネサーモンのカルパッチョ

#### *Pasta*

好きなパスタを1つお選び下さい

ずわい蟹と海老をふんだんに使った  
ココナツトマトパスタ  
魚介と濃厚なカニ味噌を添えて

or

群馬県産“くちどけ加藤ポーク”の  
厚切りスモークベーコンと  
卵のエスプーマ カルボナーラ風

#### *Fish*

旬の魚を使った鮮魚料理

#### *Meat*

A5黒毛和牛のグリエと  
神奈川県三浦半島の季節野菜

#### *Dessert*

ジンジャーズビーチ自家製デザート

#### アレルギー情報

※当店では、多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため、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時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いたします。