

前菜

APPETIZERS

アヒポキ ～ジンジャーズスタイル～ 1,380

Ahi Poke -Ginger's Style -

代表的なハワイアンフードの“アヒポキ”。ジンジャーズビーチでは和のテイストをバランスよく組み合わせ、なじみのある味わいに仕立てました。

ロミロミサーモンのスパイシー生春巻き シラチャー 1,080
Lomi-lomi Salmon Spring Roll with Sriracha Sauce

タコのカルパッチョ 柑橘ビネグレッドソース 1,080
Octopus Carpaccio with Citrus Vinaigrette Sauce

ゴルゴンゾーラ・マッシュポテトを詰めたポップオーバー 880
Gorgonzola and Mashed Potato Popover

フォアグラのソテー
ラム酒薫るパイナップルのキャラメリゼ 1,580
Saute of Foie gras with Caramelized Pineapple

濃厚な味わいが楽しめるフォアグラのソテーに、香りをまとったフレンチトースト。香ばしく仕上げたパイナップルのキャラメリゼと一緒にお召し上がり下さい。

ガーリックソフトシェルシュリンプ 1,480
Garlic Shrimps

タコとキタアカリのアヒージョ 1,080
Octopus and Potato Ajillo

モチコチキン 980
Mochico Chicken

マヒマヒの香草パン粉フライ 880
Herb Crusted Mahi Mahi

古代米を使ったスパムリゾットクロquette 880
Spam and Ancient Rice Croquettes

フライドポテト チリソース和え 780
Sweer Chili Dressed French Fries

サラダ

SALAD

レインボーコブサラダ 1,080
Rainbow Cobb Salade

冷製ガーリックシュリンプのサラダ仕立て 980
Garlic Shrimp Salad

メイン

MAIN

ENTRÉES -POISSON- 魚料理 -

軽く焼いた自家製スモークサーモン 1,580
Lightly Grilled Homemade Smoked Salmon

一晩マリネしたサーモンを燻製しました。皮面のみを軽く焼いてご用意いたします。

マグロの“お肉” ハーブソルトソテー 1,680
Grilled Tuna with Herb Salt

マヒマヒのフィッシュ&チップス 1,380
Mahi Mahi Fish & Chips

ENTRÉES -VIANDE- 肉料理 -

ポークスペアリブ
柚子 テリヤキソース (2pcよりご注文いただけます) (1本) 790/pc.
Pork Spare Rib with Yuzu Citrus TERIYAKI Sauce

ほぐれる程やわらかいスペアリブ。柚子を効かせた爽やかな照り焼きソースでどうぞ。

サーロインステーキ [200g] メンテルバター添え 2,380
Sirloin Steak with Parsley Lemon Butter

ラムランプの煮込み クスクス・レーズン・くるみと共に 1,980
Lamb Rump Steak with Balsamic and Marmalade Sauce

鴨胸肉のソテー 生姜とバルサミコのソース 1,880
Sauteed Duck with Ginger Balsamico Sauce

美保野ポーク ハワイアンBBQグリル 1,580
Hawaiian Barbecue Grilled Pork

ライス

RICES

ロコモコ ジンジャーズスタイル 1,480
Loco-moco -Ginger's Beach Style-

やわらかさと肉汁にこだわって作り上げたパテを使用。スッキリした後味の和風グレービーソースで仕上げました。

“Ono” フライドライス ～南国パイナップルチャーハン～ 1,580
“Ono” Fried Rice -Pineapple Fried Rice-

アボカドとスパムのココナッツクリームリゾット 1,480
Avocado and Spam Coconut Cream Risotto

パスタ

PASTAS

マカダミアナッツのパスタジェノヴェーゼ 1,280

Pasta Genovese with Macadamia Nuts

マカダミアナッツの香り・食感・風味をプラスしたオリジナルスタイルのジェノベーゼ。リコッタチーズで味の変化が楽しみ頂ける、ジンジャーズビーチの定番パスタです。

赤海老の入ったオリエンタルカルボナーラ 1,280
Oriental Carbonara with Red Shrimp

ゴルゴンゾーラクリームニョッキ 1,180
Gnocchi with Creamy Gorgonzola

仔牛の牛タン ラゲースソース 1,080
Beef Tongue Ragout Sauce

カラスミとシラス・バジルのペペロンチーノ ベルガモット風味 1,080
Botargo and White Bait, Basil aglio, e olio peperoncino flavored with Bergamot

タパス

TAPAS

生ハムの盛り合わせ 1,080
Assorted Prosciutto

チーズの盛り合わせ 880
Assorted Cheese

オリーブの盛り合わせ 680
Assorted Olives

ミックスナッツ 480
Mixed Nuts

ガーリックトースト 480
Garlic Bread Toasts

バゲット 380
Baguette

産地情報については、スタッフにおたずねください。

上記はすべて税抜表示料金です。別途消費税がかかります。
ディナータイムはシートチャージとしてお1人様 480円(税別)頂戴いたします。
クレジットカードは 3,000円以上のお会計よりご利用いただけます。

The above are excluding tax rates shown all. Consumption tax will be charged separately.
There is 480 yen (+tax) per person cover charge added to your bill during dinner time.
Credit Card is available ONLY for over 3,000 yen payment.

デザート

DESSERTS

ゴルゴンゾーラの濃厚チーズケーキ 780
Gorgonzola Cheesecake

ブルーチーズを贅沢に使い、酸味と香りにこだわったベイクドチーズケーキ。濃厚でありながら、後味はすっきりとしたコクが楽しめます。ブルーチーズが苦手な方でも召し上がれるように仕上げました。

コナコーヒーのシフォンケーキ 780
Kona Coffee Chiffon Cake with Mascarpone Cream

コナコーヒーを加え、エンジェルリングで焼き上げました。米粉100%で作り上げたシフォンケーキは、しっとりした食感がこだわり。マスカルポーネのクリームと相性も抜群です。

ハウピアタルト 780
Haupia Tart

ココナツミルクからできたハワイの伝統的なデザートのハウピアを軽い食感のタルト生地と合わせました。

グランマ・チェリーパイ 780
Cerry Pie

パイにアーモンドと小麦の生地を重ね、ほのかに効いたスパイスがアクセントのチェリーをたっぷりトッピング。グランマ（おばあちゃん）が作ってくれるチェリーパイを再現しました。

マカダミアナッツ・トルタカプレーゼ 780
Flourless Macadamia Nut Chocolate Cake

たっぷりのチョコレートとタマゴで作る、しっとり濃厚な口どけのチョコレートケーキ。マカダミアナッツの食感がアクセントの、ジンジャースビーチ・スタイルです。

カスタードプリン クラシックスタイル 680
Custard Pudding

昔ながらのしっかりとしたプリン。ほろ苦いカラメルソースと卵本来の味わいをお楽しみください。



Hawaiian-Inspired Cuisine

ハワイでは、先住民たちのルーツであるポリネシア系やアジア系の移民がもたらしたローカル料理が長く親しまれてきました。

近年、歴史あるハワイ料理と西洋料理、日本料理などの技法が融合した新しい料理スタイルが誕生しています。

そんな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。

Food Menu

For Dinner Time



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ありません。
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。