

HORS D' OEUVRE オードブル

フォアグラのポワレ ベーコン、 イングリッシュマフィンのベネディクト バナナのコンフィチュール Pan-fried Foie gras Eggs Benedict Style	1,800
--	-------

鯖のカツレツ マスタードグレイビー “アヒカツ” Tuna Cutlet with Mustard Gravy Sauce "Ahi-Katsu"	1,700
--	-------

ソフトシェル ガーリックシュリンプ Garlic Shrimp	1,600
------------------------------------	-------

サザエとツブ貝、ホウレンソウのグラタン トリュフの香りとジャパニーズエッセンス Turban Shell and Whelk, Spinach Japanese Inspired Gratin with Truffle Oil	1,400
--	-------

ベーコンで巻いた帆立のブロイル ピメントチーズ Wrapped Broiled Scallop in Bacon with Pimento Cheese	1,150
---	-------

炙り鯖とアボカドのポキ ブラックセサミソースとアイオリ 葉ワサビ薫るオリーブオイル Broiled Tuna and Avocado "Poke" with Black Sesame Sauce and Aioli Sauce	1,050
--	-------

ディップ3種盛り合わせとフライドバゲット Fried Baguette with Assorted Dips	1,050
---	-------

コーンミールフリット “マヒマヒ” 揚げ茄子とナッツのコントルノ タルタルソースで Fried Cornmeal "Mahi-mahi" with Tartar Sauce	950
--	-----

ランチョンミートと卵のアッフオガード グリル野菜のカポナータ Grilled Vegetable and Luncheon Meat, Egg Affogato Style	880
--	-----

オーシャンクラブラングーン スイートチリマスタード Crab Rangoon with Sweet Chili Mustard Sauce	780
--	-----

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。

SALAD サラダ

コブサラダ Ginger's style Cobb salad Ginger's style	1,700
---	-------

ローストビーフのサラダ グアバと粒マスタードのビネグレット Roasted Beef Salad with Guava and Wholegrain Mustard Vinaigrette	1,450
---	-------

CORNクリスピーチキンのアジアンスローサラダ Asian Slaw with Cornflake Crispy Chicken	1,200
---	-------

SOUP スープ

海老・蛸・ムール貝・オクラを使った スパイシースープ “ガンボ” Shrimp and Octopus, Common Mussel, Okra Gumbo	1,700
---	-------

本日のスープ Today's Soup	800
------------------------	-----

PASTA パスタ

ロコモコ風パスタ ミートボールと牛肉のラグー Meatballs and Beef Ragout Pasta Loco-moco style	1,600
---	-------

小海老とアボカド マカダミアナッツのジェノベーゼ マスカルポーネクリーム Shrimp and Avocado,Macadamia Genovese with Mascarpone Cream	1,600
--	-------

蛸とフレッシュトマトのケイジャンアラビアータ Octopus and fresh Tomato Cajun Arrabiata Pasta	1,400
--	-------

国産豚バラ肉の自家製スモーク クリームカルボナーラ Carbonara with Homemade Smoked pork	1,300
--	-------

SPAMとチリメンキャベツ 和風ペペロンチーノ Japanese inspired Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino with Spam and Savoy Cabbage	1,200
---	-------

BBQ & GRILL バーベキュー&グリル

US産プライムビーフ エストラゴンバター U.S. Prime Beef with Estragon Butter	3,200
--	-------

ラムチョップ マカダミアンロースト ゴルゴンゾーラディップ Lamb Chop with Roasted Macadamia Gorgonzola Cheese Dip	2,800
---	-------

スモーキーポークスペアリブ Smoky Pork Sparerib	2,000
--------------------------------------	-------

ワイルドチキングリル フリフリソース Grilled Chicken with Huli-huli sauce	1,800
--	-------

山形県産特選豚ロースのケイジャングリル Cajun Grilled Domestic Pork	1,600
--	-------

KID'S キッズ

キッズプレート Kid's Plate	908
------------------------	-----

※小学生以下のお子様のみご注文いただけます。

DESSERTS デザート

ヘーゼルナッツのコールドケーキ Hazelnut Cold-Cake	900
---------------------------------------	-----

バイクドチーズケーキ Baked Cheese Cake	800
---------------------------------	-----

コナコーヒーのシフォンケーキ Kona Coffee Chiffon Cake	800
--	-----

ホワイトブリュレ White Creme Brulee	700
--------------------------------	-----

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。

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.

DINNER COURSES

※ 人数分でオーダー下さい。
※ シートチャージ料金が含まれています。

A. 8,800円 (お一人様)

冷菜

瞬間燻製した鰯と鮪のポキ 葉ワサビ薫るオリーブオイル
Smoked Yellowtail and Tuna "Poke" with Wasabi Flavor
季節野菜のスープ マカダミアナッツのスムークフレーバー仕立て
Vegetable Soup with Smoked Macadamia Flavor
2種類のディップをあしらった フライドバゲットのクロスティーニ
Fried Baguette Crostini with couple of Dips

温菜

フォアグラのポワレ ベーコン、イングリッシュマフィンのベネディクト
バナナのコンフィチュール
Pan-fried Foie gras Eggs Benedict Style

パスタ

ガーリックシュリンプのアメリカンペペロンチーノ
American Spagetti Aglio Olio and Peperoncino of Garlic Shrimp

肉料理

A4黒毛和牛サーロインBBQグリル
ダーティライスの焼きリゾットの重ね焼き"ロコモコ"
Domestic Sirloin Steak on the Baked Dirty Rice Risotto

デザート

シェフ特製 本日のデザート盛り合わせとカフェ
Assorted Dessert and Coffee or Tea

ハワイの上質なリゾートホテルをイメージした店内は
水音が心地良い癒しの空間。夜景を眺めながら
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。

B. 6,800円 (お一人様)

冷菜

瞬間燻製した鰯と鮪のポキ 葉ワサビ薫るオリーブオイル
Smoked Yellowtail and Tuna "Poke" with Wasabi Flavor
季節野菜のスープ マカダミアナッツのスムークフレーバー仕立て
Vegetable Soup with Smoked Macadamia Flavor
2種類のディップをあしらった フライドバゲットのクロスティーニ
Fried Baguette Crostini with couple of Dips

温菜

フォアグラのポワレ ベーコン、イングリッシュマフィンのベネディクト
バナナのコンフィチュール
Pan-fried Foie gras Eggs Benedict Style

パスタ

ガーリックシュリンプのアメリカンペペロンチーノ
American Spagetti Aglio Olio and Peperoncino of Garlic Shrimp

肉料理

U.S.産牛サーロインのBBQグリル
マカダミアバターとオリジナルバーボンステーキソース
Grilled U.S. Beef Steak with Macadamia Butter & Original Bourbon Steak Sauce

デザート

シェフ特製 本日のデザート盛り合わせとカフェ
Assorted Dessert and Coffee or Tea

C. 4,800円 (お一人様)

冷菜

瞬間燻製した鰯と鮪のポキ 葉ワサビ薫るオリーブオイル
Smoked Yellowtail and Tuna "Poke" with Wasabi Flavor
季節野菜のスープ マカダミアナッツのスムークフレーバー仕立て
Vegetable Soup with Smoked Macadamia Flavor
2種類のディップをあしらった フライドバゲットのクロスティーニ
Fried Baguette Crostini with couple of Dips

温菜

コーンミールフリット "マヒマヒ"
揚げ茄子とナッツのコントルノ タルタルソースで
Fried Cornmeal "Mahi-mahi" with Tartar Sauce

パスタ

ガーリックシュリンプのアメリカンペペロンチーノ
American Spagetti Aglio Olio and Peperoncino of Garlic Shrimp

肉料理

山形県産特選豚ロースのケイジャングリル マスタードグレービー
Cajun Grilled Domestic Pork with Mustard Gravy Sauce

デザート

シェフ特製 本日のデザート盛り合わせとカフェ
Assorted Dessert and Coffee or Tea

GINGER'S BEACH SUNSHINE

