



Ginger's B e a c h

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。

¥6,900 /お一人様

Appetizer

マグロ・アボカドのアヒポキ

Risotto

マグレカナールのソテーとチーズのリゾット

Fish

自家製スモークサーモンのミキユイ
カラフルトマトとライムのソース

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

マグロ・アボカドのアヒポキ

マリネサーモンのカルパッチョ

Loco Moco

ロコモコ パシフィッククリーム風

Pasta

赤海老とハマグリ
ココナツトマトパスタ

Fish

鮮魚とバジルバターのパイ包み“ラウラウ”
ジンジャーズビーチスタイル

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。