

## APPETIZER

マグロ・アボカドのアヒポキ <i>Tuna &amp; Avocado Ahi Poke</i>	1100
マリネサーモンのカルパッチョ <i>Marinated Salmon Carpaccio</i>	1360
牛ハラミのタリアータ 燻製バルサミソース <i>Beef Skirt Steak Tagliata, Smoke Balsamic</i>	1800
生ハム、リコッタチーズ、 季節のフルーツの盛り合わせ <i>Assorted Raw Ham, Ricotta Cheese &amp; Fruit</i>	1780
カルアポーク パインマヨ和え <i>Kalua Pork, Pineapple Mayonnaise</i>	800

## HOT APPETIZER

フィッシュ&チップス <i>Fish &amp; Chips</i>	1400
赤海老のガーリックシュリンプ <i>Garlic Shrimp</i>	1400
魚介のアヒージョ アクアパッツァ仕立て <i>Seafood Ajillo, Acqua Pazza</i>	1890
揚げニョッキと 自家製サルシッチャ <i>Deep Fried Gnocchi &amp; Homemade Salsiccia</i>	1000

## SNACK

オリーブ盛り合わせ <i>Assorted Olives</i>	550
ミックスナッツ <i>Mixed Nuts</i>	550
チーズ盛り合わせ <i>Assorted Cheese</i>	550

# Ginger's Beach

表示価格はすべて税込です。

アラカルトご注文の方はシートチャージとして  
お一人様¥530(税込)頂戴いたします。

## SALAD

炙り和牛とケールのサラダ <i>Seared Wagyu &amp; Kale Salad</i>	1850
魚介のサラダ オリジナルドレッシング <i>Seafood Salad, Original Dressing</i>	1650
ロメインレタスとくちどけ加藤ポークベーコングリルのシーザーサラダ <i>Romaine Lettuce &amp; Grilled Bacon Caesar Salad</i>	1450
季節野菜のオープン焼き アンチョビガーリックのディップソース <i>Oven Baked Seasonal Vegetable, Anchovy Garlic Dip</i>	1450

## PASTA & RICE & BURGER 大盛のご注文 +¥200

生ハムとルッコラのカルボナーラ風 タリアテッレ 生パスタ <i>Raw Ham &amp; Rucola Carbonara, Tagliatelle, Fresh Pasta</i>	2300
赤海老とトマトのリングイネ 生パスタ <i>Red Shrimp Tomato Linguine, Fresh Pasta</i>	2050
蝦夷アワビと生海苔のオイルフェデリニ <i>EZO Abalone &amp; Raw Seaweed Oil Fedelini</i>	2150
ゴルゴンゾーラのリゾット <i>Gorgonzola Risotto</i>	1750
特製グレイビーソースのオリジナルロコモコ <i>Original Roco Moco, Original Gravy Sauce</i>	2100 パテ2倍 +¥600
Ginger's Beach オリジナルハワイアンバーガー <i>Original Hawaiian Burger</i>	2100

## MAIN DISH

白身魚とポルチーニ茸のパイ包み <i>Fish &amp; Porcini Wrapped in Pie</i>	1950
自家製スモークサーモンのミキユイ <i>Homemade Smoked Salmon Mie Cuit</i>	2100
国産鶏のモチコチキン <i>Mochiko Chicken</i>	1670
若鶏もも肉のフリフリチキン パシフィックリム風 <i>Huli-huli Chicken, Pacific Rim</i>	1780
群馬県産“くちどけ加藤ポーク”のグリエ ハワイアンBBQソース <i>Grilled KUCHIDOKE KATO Pork, Hawaiian BBQ Sauce</i>	2620
A5黒毛和牛ランプステーキ [100g] <i>Japanese Black Beef Steak (A5 Rank)</i>	3300
マグレカナールのロティ 赤ワインとベリーソース <i>Magret de Canard Rôti, Red Wine &amp; Berry Sauce</i>	2850
ラムのTボーンステーキ [200g] カフェドパリバター <i>Lamb T-Bone Steak, Café de Paris Butter</i>	6500
溶岩プレートで焼いた山形牛A5サーロインのロティ [100g] <i>YAMAGATA Beef Sirloin Rôti on a Lava Stone</i>	4500