



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

ゴルゴンゾーラのリゾット

Fish

自家製スモークサーモンのミキユイ
パッションフルーツと焦がしバターソース

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

Hot Appetizer

季節の温菜仕立て

Pasta

赤海老とハマグリ
ココナツトマトパスタ

Fish

白身魚のムニエル
雲丹クリームソース

Meat

A5黒毛和牛のグリエ
トリュフ風味の赤ワインソース

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。