

## APPETIZER

- マグロ・アボカドのアヒポキ 1300  
*Tuna & Avocado Ahi Poke*
- 真ダコとアボカドのマリネ 1360  
*Marinated Octopus & Avocado*
- マリネサーモンのカルパッチョ 1360  
*Marinated Salmon Carpaccio*
- 国産牛ランプ肉のタリアータ 1800  
燻製バルサミコソース  
*Beef Rump Steak Tagliata, Smoke Balsamic*
- 生ハム、リコッタチーズ、  
季節のフルーツの盛り合わせ 1880  
*Assorted Raw Ham, Ricotta Cheese & Fruit*

## HOT APPETIZER

- フィッシュ&チップス 1400  
*Fish & Chips*
- 有頭海老のガーリックシュリンプ 1600  
*Garlic Shrimp*
- 白子のフリット 1400  
*Soft Cod Roe Fritto*
- 揚げニョッキと  
自家製サルシッチャ 1100  
*Deep Fried Gnocchi & Homemade Salsiccia*
- 魚介のアヒージョ 1890  
アクアパッツァ仕立て  
*Seafood Ajillo, Acqua Pazza*

## SNACK

- オリーブ盛り合わせ 650  
*Assorted Olives*
- ミックスナッツ 550  
*Mixed Nuts*
- チーズ盛り合わせ 800  
*Assorted Cheese*

# 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 1850  
*Seared Wagyu & Kale Salad*
- 魚介のサラダ オリジナルドレッシング 1650  
*Seafood Salad, Original Dressing*
- 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 1450  
*Romaine Lettuce & Grilled Bacon Caesar Salad*
- 季節野菜の蒸籠蒸し アンチョビガーリックのディップソース 1550  
*Steamed Seasonal Vegetable, Anchovy Garlic Dip*

## 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 2300  
*Raw Ham & Rucola Carbonara, Tagliatelle, Fresh Pasta*
- 有頭海老とトマトのリングイネ 生パスタ 2050  
*Shrimp & Tomato Linguine, Fresh Pasta*
- 牡蠣と生海苔、レモンのリングイネ 生パスタ 1750  
*Oyster, Raw Seaweed & Lemon Linguine, Fresh Pasta*
- ずわい蟹とケールのココナツトマトリゾット 1800  
*Octopus & Fruit Tomato, Chilled Peperoncino*
- ゴルゴンゾーラのリゾット 1750  
*Gorgonzola Risotto*
- 特製グレイビーソースのオリジナルロコモコ 2100  
*Original Loco Moco, Original Gravy Sauce* パテ2倍 +¥600
- Ginger's Beach オリジナルハワイアンバーガー 2100  
*Original Hawaiian Burger*

## MAIN DISH

- 白身魚とポルチーニ茸のパイ包み 1950  
*Fish & Porcini Wrapped in Pie*
- 自家製スモークサーモンのミキユイ 2100  
パッションフルーツと焦がしバターソース  
*Homemade Smoked Salmon Mie Cui, Passionfruit Brown Butter Sauce*
- 国産鶏のモチコチキン 1670  
*Mochiko Chicken*
- 若鶏もも肉のフリフリチキン パシフィックリム風 1780  
*Huli-huli Chicken, Pacific Rim*
- 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 2620  
*Grilled KUCHIDOKE KATO Pork, Hawaiian BBQ Sauce*
- A5黒毛和牛ランプステーキ [100g] 3300  
*Japanese Black Beef Steak (A5 Rank)*
- 国産合鴨のロティ 赤ワインとベリーのソース 2850  
*Aigamo Duck Rôti, Red Wine & Berry Sauce*
- ラムのTボーンステーキ [200g] カフェドパリバター 6500  
*Lamb T-Bone Steak, Café de Paris Butter*
- 国産牛テールの赤ワイン煮込み 2400  
*Red Wine Braised Oxtail*