

前菜 APPETIZERS

アヒポキ ～ジンジャーズスタイル～ Ahi Poke -Ginger's Style- 代表的なハワイアンフードの“アヒポキ”。ジンジャーズビーチでは和のテイストをバランスよく組み合わせ、なじみのある味わいに仕立てました。	1,380
---	-------

ロミロミサーモンのスパイシー生春巻き シラチャー Lomi-lomi Salmon Spring Roll with Sriracha Sauce	1,080
--	-------

タコのカルパッチョ 柑橘ビネグレットソース Octopus Carpaccio with Citrus Vinaigrette Sauce	1,080
--	-------

ゴルゴンゾーラと男爵イモのポップオーバー Gorgonzola and Potato Popover	880
---	-----

フォアグラのソテー ラム酒薫るパイナップルのキャラメリゼ Saute of Foie gras with Caramelized Pineapple 濃厚な味わいが楽しめるフォアグラのソテーに、香りをまとったフレンチトースト。香ばしく仕上げたパイナップルのキャラメリゼと一緒にお召し上がり下さい。	1,580
---	-------

ガーリックソフトシェルシュリンプ Garlic Shrimps	1,480
------------------------------------	-------

アサリのココナッツアヒージョ ～クラムチャウダー仕立て～ Clam and Coconut Ajillo -Clam Chowder style-	1,080
--	-------

モチコチキン Mochico Chicken	980
---------------------------	-----

マヒマヒの香草パン粉フライ Herb Crusted Mahi Mahi	880
---	-----

古代米を使ったスパムリゾットコロケ Spam and Ancient Rice Croquettes	880
---	-----

フライドポテト チリソース和え Sweer Chili Dressed French Fries	780
---	-----

サラダ SALAD

レインボーコブサラダ Rainbow Cobb Salade	1,080
-----------------------------------	-------

ワイルドグリルチキンのシーザーサラダ Caesar Salad with Grilled Chicken	980
---	-----

メイン MAIN

ENTRÉES -POISSON- 魚料理 -

FURIKAKEサーモン わさびマヨネーズ FURIKAKE Salmon with Wasabi Mayonnaise “ FURIKAKE シーズニング ”を使用したサーモン。わさびマヨネーズがアクセントです。	1,580
---	-------

レアに仕上げたマグロのグリル トマトジンジャーソース Lightly Grilled Tuna with Tomato and Ginger Sauce	1,680
---	-------

マヒマヒのボワレ グリビッシュソース Pan Fried Mahi Mahi with sauce Gribiche	1,380
---	-------

ENTRÉES -VIANDE- 肉料理 -

ポークスペアリブ ハワイアンBBQソース (2pcよりご注文いただけます) (1本) 790/pc. Pork Spare Rib with Hawaiian BBQ Sauce ほぐれる程やわらかいスペアリブ。ハワイの香りが感じられるソースでお召し上がり下さい。	
---	--

クラシックビーフステーキ レモンバターの薫り ～クーレット (イチボ) 200g～ Classic Beef Steak with Lemon Butter ～Culotte 200g～	2,380
---	-------

ラムランプステーキ バルサミコとマーマレードのソース Lamb Rump Steak with Balsamic and Marmalade Sauce	1,980
---	-------

合鴨のアロマティックロースト Aromatic Roasted Duck	1,880
---	-------

山形豚のハーフポンドステーキ デミガーリックソース Half Pound Pork Steak with Garlic Demi-Glace Sauce	1,580
---	-------

ライス RICES

ロコモコ ジンジャーズスタイル Loco-moco -Ginger's Beach Style- やわらかさと肉汁にこだわって作り上げたパテを使用。スッキリした後味の和風グレービーソースで仕上げました。	1,480
---	-------

“Ono” フライドライス ～南国パイナップルチャーハン～ "Ono" Fried Rice -Pineapple Fried Rice-	1,580
--	-------

ココナッツチキンカレー Coconut Chicken Curry	1,480
--------------------------------------	-------

パスタ PASTAS

マカダミアナッツのパスタジェノヴェーゼ Pasta Genovese with Macadamia Nuts マカダミアナッツの香り・食感・風味をプラスしたオリジナルスタイルのジェノベーゼ。リコッタチーズで味の変化がお楽しみ頂ける、ジンジャーズビーチの定番パスタです。	1,280
--	-------

赤海老の入ったオリエンタルカルボナーラ Oriental Carbonara with Red Shrimp	1,280
---	-------

ゴルゴンゾーラクリームニョッキ Gnocchi with Creamy Gorgonzola	1,180
---	-------

焼きチーズのココナッツボロネーゼ Baked Cheese Bolognese with Coconut	1,080
---	-------

カラスミとシラス・バジルのペペロンチーノ ベルガモット風味 Botargo and White Bait, Basil aglio, e olio pepperoncino flavored with Bergamot	1,080
--	-------

タパス TAPAS

生ハムの盛り合わせ Assorted Prosciutto	1,080
----------------------------------	-------

チーズの盛り合わせ Assorted Cheese	880
------------------------------	-----

オリーブの盛り合わせ Assorted Olives	680
-------------------------------	-----

ミックスナッツ Mixed Nuts	480
-----------------------	-----

ガーリックトースト Garlic Bread Toasts	480
----------------------------------	-----

バゲット Baguette	380
------------------	-----

産地情報については、スタッフにおたずねください。

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。
クレジットカードは 3,000 円以上のお会計よりご利用いただけます。

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.
Credit Card is available ONLY for over 3,000 yen payment.

デザート

DESSERTS

ゴルゴンゾーラの濃厚チーズケーキ

780

Gorgonzola Cheesecake

ブルーチーズを贅沢に使い、酸味と香りにこだわったバイクドチーズケーキ。濃厚でありながら、後味はすっきりとしたコクが楽しめます。シェフの技で、ブルーチーズが苦手な方でも召し上がれるように仕上げました。

コナコーヒーのシフォンケーキ

780

Kona Coffee Chiffon Cake with Mascarpone Cream

コナコーヒーを加え、エンジェルリングで焼き上げました。米粉100%で作上げたシフォンケーキは、しっとりした食感がこだわり。マスカルポーネのクリームと相性も抜群です。

リリコイのレアチーズタルト

780

Non-Baked Cheese Tart with Lilikoi

リリコイ（パッションフルーツ）の酸味がほんのり効いたレアチーズケーキ。なめらかでやさしい味わいのレアチーズと、軽いタルト生地との食感の違いもお楽しみいただけます。

グランマ・チェリーパイ

780

Cerry Pie

パイにアーモンドと小麦の生地を重ね、ほのかに効いたスパイスがアクセントのチェリーをたっぷりトッピング。グランマ（おばあちゃん）が作ってくれるチェリーパイを再現しました。

マカダミアナッツ・トルタカプレーゼ

780

Flourless Macadamia Nut Chocolate Cake

たっぷりのチョコレートとタマゴで作る、しっとり濃厚な口どけのチョコレートケーキ。マカダミアナッツの食感がアクセントの、ジンジャーズビーチ・スタイルです。

安納芋のカタラーナ 塩キャラメルココナッツソース

680

Sweet Potato Catalana with Salted Caramel and Coconut Sauce

ひんやり冷たいアイspbディング“カタラーナ”。自然な甘みの安納芋で仕上げました。かすかに香るココナッツとサレ（塩）をアクセントにしたキャラメルソースでお召上がり下さい。



Hawaiian-Inspired Cuisine

ハワイでは、先住民たちのルーツであるポリネシア系やアジア系の移民がもたらしたローカル料理が長く親しまれてきました。

近年、歴史あるハワイ料理と西洋料理、日本料理などの技法が融合した新しい料理スタイルが誕生しています。

そんな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。

For Dinner Time

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。

LUCKBAG Group

Beers

ハイネケン生 (オランダ)	Heineken Draft	620
プリモ (ハワイ)	PRIMO Beer	950
ビックウェーブ (ハワイ)	Big Wave Golden Ale	950
ファイヤーロック (ハワイ)	Kona Beer Fire Rock Pale Ale	950
キリン 零ICHI (ノンアルコール)	Non-alcohol Beer	580

Whisky

I.W.ハーパー	I.W. Harper	670
カナディアンクラブ	Canadian Club	670
メーカーズマーク	Maker's Mark	770
山崎	YAMAZAKI	880
ボウモア12年	Bowmore 12y	970

Sparkling Wine

- ラ・ロスカ ブリュット
La Rosca Brut
Glass 670
Bottle 4,100
瓶内二次発酵で最低9ヶ月の熟成を経て、フレッシュな果実の香りと爽やかな味わい。
- HANAHANA BENI
~ハイビスカスのスパークリング~
Hibiscus Flower Sparkling Wine
Glass 930
Bottle 5,380
沖縄県宮古島のあかばな (ハイビスカス) から抽出したハーブエキスと、沖縄を代表する酒「泡盛」とを融合した世界初のフラワースパークリング。
- マム コルドンルージュ
MUMM Cordon Rouge
Bottle 9,530
F1の表彰台でおなじみ。ピノワール種からは力強さを、シャルドネ種からは繊細さを、ピノムニエ種からはフルーティーさを引き出し、絶妙のバランスでブレンド。
- ヴーヴ クリコ イエローラベル ブリュット
Veuve Clicquot, Yellow Label Brut
Bottle 9,530
鮮明なボディにさわやかな口あたり、驚くほどフルーティな香りで、極上のアペリティフとして、また魚介料理によく合います。

Original Cocktails

ジンジャーズブルー	Ginger's Blue	770	ハワイ カウアイのビーチをイメージした当店オリジナルカクテル
ジンジャーズロゼ	Ginger's Rose	840	夕焼け色に染まるハワイのビーチをイメージした爽やかな飲み口のカクテル
ジンジャーズモヒート	Ginger's Mojito	860	レモンと生姜の薫りが漂う、ジンジャースタイルモヒート
サンス	Sens	860	ベリー系リキュールとスパークリングワインで作った系列店サンス・コロニアルビーチのカクテル
オリエンタルサンセット	Oriental Sunset	860	紅茶のリキュールを使用しバラの香りをアクセントにした上品なカクテル

Resort Cocktails

カシスマンゴー	Cassis Mango	670
マリブパイン	Malibu Pine	670
サザングアバ	Southern Guava	670
パッソアオレンジ	Passoa Orange	670
セックスオンザビーチ	Sex On The Beach	860
マンゴヤンラッシー	Mango Lassis	910
チ・チ	Chi-chi	910

Standard Cocktails

ジントニック	Gin and Tonic	670
モスコミュール	Moscow Mule	670
ラムコーク	Rum Coke	670
レゲエパンチ	Reggae punch	670
その他スタンダードカクテル Standard Cocktails Upon Your Request.		670~

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。
クレジットカードは3,000円以上のお会計よりご利用いただけます。
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.
Credit Card is available ONLY for over 3,000 yen payment.

Non-Alcohol Cocktails

アロアローズ	Aloalo Rose	650	バラとハイビスカスの香る甘酸っぱいカクテル
ヴァージンブルーラグーン	Virgin Blue Lagoon	650	ハワイの風が吹き抜ける微炭酸の爽やかなカクテル
カパフルガール	Kapahulu Girl	750	南国フルーツたっぷりのトロピカルカクテル

Soft Drinks

コーラ	Coke	480
ジンジャーエール	Ginger Ale	480
トニックウォーター	Tonic Water	480
オレンジ	Orange	480
グレープフルーツ	Grapefruit	480
グアバ	Guava	530
マンゴー	Mango	530
クランベリー	Cranberry	530
パイナップル	Pineapple	530
サンペレグリノ 500ml	S.Pellegrino	650

Coffees

		Hot	Iced
ブレンド	Blended Coffee	480	530
カフェラテ	Café Latte	530	530
カプチーノ	Cappuccino	530	530
Wエスプレッソ	Double Espresso	480	
ココナッツラテ	Coconut Latte	530	630
マカダミアラテ	Macadamia Nut Latte	580	630
豆乳ラテ	Soy Latte	580	630

Teas

		Hot	Iced
ダージリン	Darjeeling	480	480
ウーロン	Oolong	480	480
カモミールブレンド	Chamomile Blend Tea	530	530
ハイビスカスティー	Hibiscus Tea	580	580

White Wines

1. デ ボルトリ ロリマー セミヨン シャルドネ

De Bortoli Lorimer / Chardonnay 85%, Sémillon 15% / Australia

Glass 610
Half 1,730
Bottle 3,020

シトラスやピーチのようなアロマ（果実味）に、オーク樽由来のほのかなナッツのニュアンスを感じます。柑橘系の程よい酸味とクリーミーな余韻が合わさるバランスの良いワインです。

2. ドメーヌ コートヴァル ソーヴィニヨンブラン

Domaine CaudeVal / Sauvignon Blanc 100% / Languedoc, France

Glass 670
Half 1,960
Bottle 3,920

パイナップルのようなフレッシュな香りと口当たりの良い酸味。保存期間が長くなるにつれ、香ばしいアロマ香に変わります。

3. アルクーミ ホワイトラベル リースリング

Alkoomi White Label / Riesling 100% / Australia

Bottle 4,590

柑橘系の果皮やフローラルなアロマを基調にした、新鮮なレモンを思わせる豊かな風味です。いきいきとした酸を感じさせる余韻の長いワインです。

4. マタヒウィ マウント ヘクター ソーヴィニヨンブラン

Matahiwi Mt Hector / Sauvignon Blanc 100% / New Zealand

Bottle 5,240

青りんごやパイナップルのようなさわやかな果実味、味わいはドライで、様々な料理に合うバランスの良いワインです。

5. アルベールビジョー ブルゴーニュ シャルドネ

Albert Bichot / Chardonnay 100% / Bourgogne, Côte-d'or, France

Bottle 6,600

白い花やレモンを思わせるフレッシュな香りに、ハチミツやドライフルーツのニュアンスが感じられる、複雑なアロマが特徴です。

Red Wines

1. デ ボルトリ ロリマー シラズ カベルネソーヴィニヨン

De Bortoli Lorimer / Shiraz 60%, Cabernet Sauvignon 40% / Australia

Glass 610
Half 1,730
Bottle 3,020

濃い紫色を帯びた色調で、ブラックベリーの果実味やオークの風味を感じます。シラズ由来のペッパー風味と豊かな果実味が上手に調和した複雑味のある味わいのワインです。

2. ドメーヌ コートヴァル メルロー

Domaine CaudeVal / Merlot 100% / Languedoc, France

Glass 670
Half 1,960
Bottle 3,920

深い紫色で、ジャムのような香り。タンニンが多く優しい口当たり。後味が非常に長く、肉料理、チーズに最適です。

3. ヴィーニャ エラスリス エステート カベルネソーヴィニヨン

Vina Errazuriz Estate / Cabernet Sauvignon 100% / Chile

Bottle 4,580

ベルリンで開かれたブラインドテイスティング（＝目隠しによる試飲）にてボルドーの超有名銘柄「シャトームートンロートシルト」「シャトーラトゥール」「シャトーマルゴー」などの強豪ワインの中で第3位に輝き、ワイン業界に衝撃を与えたチリ最高峰ワインです。洗練されたカベルネソーヴィニヨン種の味わいを楽しめます。

4. ローソンズ ドライヒルズ ピノノワール

Lawson's Dry Hills / Pinot Noir 100% / New Zealand

Bottle 5,880

ブルゴーニュの伝統の方法で醸造。鮮やかな色のワインでベリーの香りにバニラやオーク由来の複雑さ。口当たりはジューシーで優しいタンニンが特徴です。

5. フランシスカン カベルネソーヴィニヨン

Franciscan / Cabernet Sauvignon 100% / Napa Valley, USA

Bottle 6,930

道一本挟んだ向かいにはカルフォルニアで知らない人はいないスペシャルワイン「オーパスワン」の畑が。カシスのアロマにトースト香やバニラのニュアンス。驚きのコストパフォーマンスを堪能して下さい。

Drink Menu



Ginger's
B e a c h