

## HORS D' OEUVRE オードブル

フォアグラのポワレとベーコン、イングリッシュマフィン バナナのキャラメリゼのベネディクト Pan-fried Foie gras Eggs Benedict Style	1,800
--	-------

鯖のカツレツ マスタードグレイビー “アヒカツ” Tuna Cutlet with Mustard Gravy Sauce "Ahi-Katsu"	1,700
--	-------

ソフトシェル ガーリックシュリンプ Garlic Shrimp	1,600
------------------------------------	-------

サザエとツブ貝、ハウレンソウのグラタン トリュフの香りとジャパニーズエッセンス Turban Shell and Whelk, Spinach Japanese Inspired Gratin with Truffle Oil	1,400
--	-------

ベーコンで巻いた帆立のブロイル ピメントチーズ Wrapped Broiled Scallop in Bacon with Pimento Cheese	1,150
---	-------

炙り鰹とアボカドのポキ ブラックセサミソースとアイオリ 葉ワサビ薫るオリーブオイル Seared Bonito and Avocado "Poke" with Black Sesame Sauce and Aioli Sauce	1,050
---	-------

ディップ3種盛り合わせとフライドバゲット Fried Baguette with Assorted Dips	1,050
---	-------

コーンミールフリット “マヒマヒ” 揚げ茄子とナッツのコントルノ タルタルソースで Fried Cornmeal "Mahi-mahi" with Tartar Sauce	950
--	-----

ランチョンミートと卵のアッフオガード グリル野菜のカポナータ Grilled Vegetable and Luncheon Meat, Egg Affogato Style	880
--	-----

オーシャンクラブラングーン スイートチリマスタード Crab Rangoon with Sweet Chili Mustard Sauce	780
--	-----

## SALAD サラダ

コブサラダ Ginger's style Cobb salad Ginger's style	1,700
---	-------

ローストビーフのサラダ グアバと粒マスタードのビネグレット Roasted Beef Salad with Guava and Wholegrain Mustard Vinaigrette	1,450
--	-------

CORNクリスピーチキンのアジアンスローサラダ Asian Slaw with Cornflake Crispy Chicken	1,200
---	-------

## SOUP スープ

海老・蛸・ムール貝・オクラを使った スパイシースープ “ガンボ” Shrimp and Octopus, Common Mussel, Okra Gumbo	1,700
---	-------

本日のスープ Today's Soup	800
------------------------	-----

## PASTA パスタ

ロコモコ風パスタ ミートボールと牛肉のラグー Meatballs and Beef Ragout Pasta Loco-moco style	1,600
---	-------

小海老とアボカド マカダミアナッツのジェノベーゼ マスカルポーネクリーム Shrimp and Avocado, Macadamia Genovese with Mascarpone Cream	1,600
--	-------

蛸とフレッシュトマトのケイジャンアラビアータ Octopus and fresh Tomato Cajun Arrabiata Pasta	1,400
--	-------

国産豚バラ肉の自家製スモーク クリームカルボナーラ Carbonara with Homemade Smoked pork	1,300
--	-------

SPAMとチリメンキャベツ 和風ペペロンチーノ Japanese inspired Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino with Spam and Savoy Cabbage	1,200
---	-------

## BBQ & GRILL バーベキュー&グリル

US産プライムビーフ エストラゴンバター U.S. Prime Beef with Estragon Butter	3,200
--	-------

ラムチョップ マカダミアンロースト ゴルゴンゾーラディップ Lamb Chop with Roasted Macadamia Gorgonzola Cheese Dip	2,800
---	-------

スモーキーポークスペアリブ Smoky Pork Sparerib	2,000
--------------------------------------	-------

ワイルドチキングリル フリフリソース Grilled Chicken with Huli-huli sauce	1,800
--	-------

山形県産特選豚ロースのケイジャングリル Cajun Grilled Domestic Pork	1,600
--	-------

## KID'S キッズ

キッズプレート Kid's Plate	908
------------------------	-----

※小学生以下のお子様のみご注文いただけます。

## DESSERTS デザート

ヘーゼルナッツのコールドケーキ Hazelnut Cold-Cake	900
---------------------------------------	-----

バイクドチーズケーキ Baked Cheese Cake	800
---------------------------------	-----

コナコーヒーのシフォンケーキ Kona Coffee Chiffon Cake	800
--	-----

ホワイトブリュレ White Creme Brulee	700
--------------------------------	-----

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。

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.

#### 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。

## RESORT COCKTAILS

ジンジャーズブルー フルーツリキュールを使ってさっぱり仕上げた姉妹店ジンジャーズビーチのカクテル	Ginger's Blue	880
トロピカルワインクーラー トロピカルフルーツをふんだんにつけた白ワインベースのワインクーラー	Tropical Wine Cooler	880
ジンジャーズサンセット ハワイの夕日をイメージした、ハイビスカス色のオリジナルカクテル	Ginger's Sunset	900

## STANDARD COCKTAILS

バナナミルク	Banana Milk	800
マンゴーアップル	Mango Apple	820
ストロベリーマンゴー	Strawberry Mango	820
パッソアパイナップル	Passoa Pineapple	840
ヨーグルトピーチ	Yogurt Peach	840
サザングアバ	Southern Comfort Guava	840

## NON-ALCOHOL

### Sparkling

ノンアルコール スパークリングワイン カールユング		
Non-Alcohol Sparkling Wine / Carl Jung	Glass	670
	Mini Bottle	1,180

ノンアルコール スパークリングワイン HANAHANA BENI		
Non-Alcohol Sparkling Wine / HANAHANA BENI	Glass	780
	Mini Bottle	1,480

### Cocktails

アロアローズ	Alo Alo Rose	680
ヴァージンブルーラグーン	Virgin Blue Lagoon	680
ココパイナップル	Coco - Pine	750

## BEERS

プレミアムモルツ香るエール	The Premium Malt's	770
ビックウェーブ	Big Wave	980
ロングボード	Long Board	980
ファイアーロック	Fire Rock	980
アロハラガー	Aloha Lager	980
プリモ	Primo	980
オールフリー (ノンアルコール)	ALL-FREE (Non-Alcohol Beer)	680

## SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

- アンジュエール ブリュット  
Angeaile Brut  
G 770  
B 5,080  
きめ細やかで自然な炭酸ガスの泡が心地良く優しい口当たり。  
すがすがしい酸味と柑橘系のさわやかな香り。心地良い清涼感が特徴です。
- HANAHANA BENI  
HANAHANA BENI  
G 1,080  
B 7,240  
国産(沖縄)のハイビスカス(あかばな)と泡盛で作った世界初のスパークリングワイン。  
上品なプラム(梅)のような味わいのスパークリングです。
- ローランペリエ・ブリュット LP  
Laurent Perrier Brut  
G 1,460  
B 9,800  
淡いゴールドの色合いと細かく糸を引くような泡立ち、柑橘類と白い花の香りが  
ほどよく絡み合う、まさに「フレッシュ」「エレガント」「バランスの良さ」の象徴です。
- ヴィッラ サンディ プロセッコ DOC トレヴィーゾイルフレスコ  
Villa Sandi Prosecco Doc Treviso "Il Fresco"  
B 6,640  
低温で醗酵を行い、最大限果実の香りを引き出します。強く緑がかかるごく淡い黄色。  
柔らかな泡立ち。青りんごにジューシーなメロンの香り。辛口だがほんのりとした甘さを感じる。
- シャンパーニュ グラン クリュ アヴィズ ブラン ブリュット ゼロ  
Champagne Grand Cru Avize Blanc de Blancs Brut Zero  
B 16,600  
レモンやグレープフルーツのような柑橘類の中に、ミネラルの香りが綺麗に広がります。  
熟れた果実味としっかりとした酸味とバランスが良い辛口のシャンパーニュです。
- シャンパーニュ グラン クリュ アンボネイ ブランド ノワール  
Champagne Grand Cru Ambonnay Blanc de Noir  
B 22,000  
芳醇で果実のようなふくよかさの中に素晴らしいフィネスを持ち合わせるシャンパーニュ。  
ヴァルニエ・ファニエールのブランド・ド・ブランとは対極の、コクを感じる味わいです。

## HIGHBALL

ジンビーム	Jim Beam	750
白州	HAKUSHU	980
マッカラン12年	MACALLAN' 12years	1,050

## 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
トマト	Tomato	480
アップル	Apple	480
グアバ	Guava	530
マンゴー	Mango	530
クランベリー	Cranberry	580
ペリエ	Perrier	580

## COFFEE & TEA

		Hot	Iced
ブレンドコーヒー	Blended Coffee	450	500
カフェラテ	Café Latte	500	550
カプチーノ	Cappuccino	500	550
アールグレイ	Earl Grey	450	500
ウーロン茶	Oolong Tea	450	450
ジャスミンティー	Jasmine Tea	450	500
カモミール	Camomile Blend	500	550
ハイビスカス	Hibiscus	600	650

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。

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.