

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かっ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

マリブマンゴー	Malibu Mango	820
パッソアパイナップル	Passoa Pineapple	840
バナナミルク	Banana Milk	800
マンゴーアップル	Mango Apple	820
チチラッシー	Chi-Chi Lassi	940
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agoon	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

1. アンジュエール ブリュット Angeaile Brut	G 770 B 5,080
2.HANAHANA BENI HANAHANA BENI	G 1,080 B 7,240
3. ローランペリエ・ブリュット L P Laurent Perrier Brut	G 1,460 B 9,800

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。

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。

薄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。

4. 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。	

5. 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。	

6. 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	1,050
マッカラン	MACALLAN'	850

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
ダージリン	Darjeeling	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.

RED WINE

- アレグリア カルメネール** G 660 / B 3,980
Alegria Carmenere
ドライフルーツ（プラムやイチジク）を思わせるアロマがとても印象的。酸味、タンニン、甘味のバランスが良く、ふくよかな味わい。
- セニョリオ デ オルガス** G 660 / B 3,980
Senorio De Orgaz Red
木いちごやラズベリーなどを思わせるまろやかな果実味。スパイシーでありながら、口に含むと優しい舌触りとタンニンのキメ細やかさが感じられるバランスの良いワインです。
- カルベ レゼルブ デ バロン ボルドー** G 780 / B 4,980
Calevet Reserve Des Barons Bordeaux Rouge
本格派のボルドーワイン。色濃い果実の風味としっかりしたタンニンが特長の、コクのあるワインです。
- サンタカロリーナ ピノ・ノワール レゼルヴァ** G 880 / B 5,680
Santa Carolina Pinot Noir Reserva
新鮮なチェリーや小梅を思わせるボリュームのある果実の香り。イキイキとしてハリのある果実味と、フレッシュで伸びやかな酸、滑らかなタンニン。素直で、若々しくて華やかな味わいです。
- トリVENT トリブ マルベック** B 5,380
Trivento Tribu Malbec
フルーツコンポートをイメージさせ、みずみずしい果実感と程よい凝縮感が楽しめるワインです。
- ロベール スカリ メルロー** B 5,840
Robert Skalli Merlot
香りから完熟したブドウを感じられ、あらゆる肉との相性が抜群なワインです。
- カーニヴォ** B 6,400
Carnivor
メルロ種特有のアンズやブラックチェリーの香りと、甘い樽香が溶け合った地よい風味。
- ヤルンバ ワイシリーズ シラズ / ヴィオニエ** B 6,400
Yalumba Y Series Shiraz Viognier
ベリーの香りが、しなやかでエレガントな味わいです。滑らかな質感の肉料理に。
- 菱山（ひしやま）ルージュ** B 7,400
Toriivilla Imamura Hishiyama Rouge
果実やスミレやバラのようなフローラルな香り、木樽のスモーキーな香りが感じられます。
- マックスレゼルヴァ カベルネソーヴィニオン** B 7,400
Max Reserva Cabernet Sauvignon
香りは力強い印象。味わいもしっかりとし、しなやかな酸味豊かな渋味が楽しめます。
- フォージェール トラディション** B 8,200
Faugères Tradition
果実味、渋味、アルコールのボリュームが豊かで酸味はバランスの取れた野性味のある味わいです。
- ブルゴーニュ ピノ・ノワール** B 8,900
Bourgogne Pinot Noir
バラ、スミレなどのニュアンスも楽しめるチャームिंगな香り。渋味も控えめな軽やかな赤ワインです。
- ヴィンテージ コレクション ルージュ キュヴェ ユカ** B 11,300
Toriivilla Imamura Vintage Collection Cuvée Yuka Rouge
華やかさとエキス分の詰まった味わい。複雑な香りとエレガントな味わいを兼ね備えています。
- ヴォーヌ ロマネ** B 23,600
Vosne Romanee
熟成感のある香りとしなやかな酸味、渋味とのバランスの良い、落ち着きのある味わいです。

WHITE WINE

- アレグリア シャルドネ** G 660 / B 3,980
Alegria Chardonnay
洋梨や花梨を思わせる、フルーティなアロマと柔らかな酸味が印象的。香りと酸味のバランスが良く、様々なお料理に合わせやすい。
- セニョリオ デ オルガス** G 660 / B 3,980
Senorio De Orgaz White
マカベオ種の程よい酸味、柑橘系果実の爽やかな香り、マスカット由来のハチミツの優しい甘さを兼ね備えた、華やかで心地よい味わいのワイン。
- カルベ レゼルブ デ バロン ボルドー** G 780 / B 4,980
Calet Reserve Des Barons Bordeaux Blanc
本格派ボルドーワイン。花や熟したフルーツを思わせる香り、しっかりとした厚みのある風味をお楽しみいただけます。
- トリヴェント リブ トロンテス** B 5,380
Trivento Tribu Torrontes
ライチなどを連想させ、ブドウの完熟からくるアロマとキレのある酸のバランスが心地よいワインです。
- ロス ヴァスコス シャルドネ** B 5,840
Los Vascos Chardonnay
フルーティな香りが豊かに立ちのぼり、フレッシュで爽やかな酸味が感じられるワインです。
- ヤルンバ ワイシリーズ リースリング** B 6,400
Yalumba Series Riesling
果実味をリースリングらしいシャープな酸が引き締める、メリハリのある辛口の味わいです。
- トゥーレーヌ ソーヴィニヨンブラン** B 6,800
Touraine Sauvignon Blanc
華やかな香りが印象的。爽やかで飲みやすい辛口。香りが良く、女性に人気の白ワインです。
- ビオンタ アリヴァリーニョ** B 6,800
Vionta Albarino
熟したりんごや白桃を思わせすっきりとした辛口でキレのある酸が豊かです。
- 鳥居平 ブラン キュヴェ トラディション** B 7,700
Toriivilla Blanc Cuvée Tradition
ほのかに甘味を残した伝統的な味わい。スパイス香も感じられ甘味と酸味が絶妙のバランスです。
- ウィリアム フェーブール シャブリ** B 7,900
William Fevre Chablis
キレのある酸味が際立った、心地よい辛口の白ワイン。シャブリ本来の魅力が充分に楽しめるワインです。
- ブルゴーニュ シャルドネ** B 8,300
Bourgogne Chardonnay
果実の香り、樽熟成由来のロースト香など豊かな印象。果実味と酸味、樽の風味が余韻へと続きます。
- アルザス ピノ・グリ レゼレマン** B 8,300
Alsace Pinot Gris Les Elements
リッチな果実味、バランスの取れた酸味、優しいほろ苦みが味わいのアクセントとして楽しめます。
- ヴィンテージコレクション ブラン キュヴェ ユカ** B 11,300
Toriivilla Imamura Vintage Collection Cuvée Yuka Blanc
熟成感のある香り。優しい甘味となめらかな酸味とのバランスの良い、やや甘口の白ワインです。
- ムルソー** B 22,000
Meursault
ふくよかで木樽のローストした香りを楽しめる豊かな味わい。スケールの大きな白ワイン。

Drink Menu



GINGER'S BEACH
SUNSHINE