

# GINGER'S BEACH

SUNSHINE

## CHEF'S SIGNATURE COURSE

¥12,888 お一人様

AMUSE  
生ハムパイ

APPETIZER  
高知県産とんごろういわしのフリット

APPETIZER  
兵庫県産のどぐろと蟹のサラダ

HOT APPETIZER  
フォアグラとマグレカナル  
シャインマスカットのスライダーバーガー

PASTA  
雲丹とアボカドを絡めたスパゲッティーニ  
黄金いくらをのせて

FISH  
気仙沼産メカジキと天使海老の小さなサルスエラ

AVANT DESSERT  
黒葡萄シャーベット カベルネソーヴィニオン

MEAT  
黒毛和牛の炭火焼き

SALAD  
霜多ファームの抗酸化野菜

DESSERT  
パティシエ特製デザート盛り合わせ

※人数分でオーダー下さい。 ※シートチャージ料金が含まれています。

## DINNER COURSE

¥8,888 お一人様

AMUSE  
ひとくちスープ

APPETIZER  
甘えびとアボカドのタルタル  
アメリカーナのエスプーマ

HOT APPETIZER  
黒毛和牛ハンバーグとパインのスライダーバーガー  
ゴルゴンゾーラソース

HOT APPETIZER  
マグレカナルのスピエティーニ  
ハーブ香るねぎま風

PASTA  
焼きナスと鱧のスパゲッティーニ  
柚子胡椒風味

FISH  
薄衣でフリットした穴子とマヒマヒ  
ライム香る藻塩と熟成バルサミコ醤油

MEAT  
黒毛和牛イチボのロースト  
大葉のジュドブッフ

DOLCE  
パティシエ特製デザート盛り合わせ

※人数分でオーダー下さい。 ※シートチャージ料金が含まれています。  
※別途バン代300円頂戴いたします。

## DINNER COURSE

¥6,880 お一人様

APPETIZER  
兵庫県産のどぐろの炙り  
ロミロミカルパッチョ

SALAD  
茨城県つくばから届く  
抗酸化野菜のリゾートサラダ

PASTA  
焼きトウモロコシとプロシュートのスパゲッティーニ  
あっさりしたカルボナーラ風

FISH  
太刀魚と天使海老のプランチャ  
マンゴー風味のソイソース

MEAT  
黒毛和牛100%の自家製ハンバーグ  
ハーブの効いたレモン塩とフォンドヴォー

DOLCE  
パティシエ特製デザート

※人数分でオーダー下さい。 ※シートチャージ料金が含まれています。  
※別途バン代300円頂戴いたします。

表示価格はすべて税抜です。

