

Weekday

# LUNCH MENU



サラダ・スープ・ドリンク付き

人気No.1 ロコモコ風パスタ

"Loco-moco" Pasta

1,200

ハワイアン定番のロコモコをパスタにアレンジ！  
牛肉のラグーとハンバーグをパスタに絡めてどうぞ

オマールソースの

エビフライオムハヤシ

Fried shrimp with Omar sauce with Hayashi Omelet Rice

1,200

オマールエビの上品な香りとオムライス、エビフライを  
贅沢に味わえる自慢のオムハヤシ

お肉たっぷりの自家製ビーフカレー

Homemade Ginger's Beef Curry

1,200

贅沢に和牛を煮込んだ食べごたえのある自家製カレー

熟成ウルグアイビーフの

切り落としステーキ丼

Uruguay Beef Homemade Roast Beef Steak Bowl

1,200

赤身のウルグアイビーフを豪快に丼で召し上がれ

自家製タルタルソースの

マヒマヒカツ丼

Mabi Mabi Cutlet Rice Bowl with Home Made Tartar Sauce

1,200

お魚好きにはたまらない一品！  
マヒマヒ(シイラ)のサクサクカツを自家製のタルタルソースで

サーモンのロミロミ丼

Lomilomi Bowl with Salmon

1,200

ハワイアンといえば定番の一品！  
アボカドトッピング+¥200

KID'S プレート

KID'S Plate

980

子供の大好きを詰め込んだお子様プレート！  
ハンバーグ・ケチャップライス・エビフライ  
・ソーセージ・オムレツ

本日のランチデザート

Today's Dessert

500

内容はスタッフまでお尋ねください



## SET DRINKS

Coffee Hot/Ice	コーヒー	Jasmine Tea Hot/Ice	ジャスミンティー
Tea Hot/Ice	紅茶	Coke	コーラ
Orange	オレンジ	Ginger Ale	ジンジャーエール
Grapefruit	グレープフルーツ	Soda Pop	炭酸水
Apple	アップル	Tonic Water	トニックウォーター
Oolong Tea	ウーロン茶		

+150 Hot /Ice

+200 Hot /Ice

Lemonade	レモネード	Chocolate Latte	チョコラテ
Café Latte	カフェラテ	Macadamia Latte	マカダミアフレーバーラテ
Cappuccino	カプチーノ	Coconut Latte	ココナッツフレーバーラテ

■すべて税抜表示料金です、別途消費税を頂きます。

# COURSE MENU

▶ランチから贅沢に！お得なランチコース

¥ 3500 お一人様



ドリンク付き

AMUSE

一口スープ

APPETIZER

子持ちワカサギのフリット  
青パパイヤのサラダ

APPETIZER

黒毛和牛のローストビーフ  
アサイーを使ったシャリアピン

PASTA

(お選び下さい)

ロコモコ風パスタorブルーティーマイトソースパスタ

FISH

アボカドとマヒマヒのインボルトニーニ

MAIN

さつまいも豚の自家製ローストハムグリル  
パッションフルーツのハニーマスタード

DESSERT

パティシエ特製デザート

# LUNCH SET

¥ 1780 お一人様



サラダ・スープ・ドリンク付

好きなメニューを2種お選び下さい

←左記メニューのランチディッシュ

+

甘えびのジェノベーゼパスタ  
ハワイアンパイナップルミートソースパスタ

モチコチキン

プチデザート

※全てハーフサイズでのご提供です

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。

## LUNCH MENU



サラダ・スープ・ドリンク付き

人気No.1 ロコモコ風パスタ 1,500

"Loco-moco" Pasta

ハワイアの定番ロコモコをパスタにアレンジ！  
牛肉のラガーとハンバーグをパスタに絡めてどうぞ

自家製タルタルソースのマヒマヒカツ丼 1,500

Mabi Mabi Cutlet Rice Bowl with Home Made Taltal Sauce

ハワイで最上級の魚マヒマヒ(シイラ)のサクサクカツを  
自家製のタルタルソースで

鯛とサーモンのロミロミ丼 1,800

Lomilomi Bowl with Salmon and Red Snapper

ハワイアンといえばの定番の一品。  
アボカドトッピングで更に幸せな気分★ +¥200でアボカドトッピング

アボカドチーズハンバーグ 1,800

Avocado Cheese Hamburger

アボカドが乗った食べごたえ抜群のよくばりハンバーグ！

有頭海老フライのオマールオムハヤシ 2,200

Fried shrimp with Omar sauce with Hayashi Omelet Rice

オマールエビの上品な香りとオムライス、エビフライを贅沢に  
味わえる自慢の一品です (土日限定有頭海老も乗っています)

黒毛和牛のローストビーフ丼 2,200

Japanese Black Beef Homemade Roast Beef Steak Bowl

黒毛和牛の香りと赤身の美味しさを上品に引き出した  
オススメの一品！

KID'S プレート 980

KID'S Plate

子供の大好きが詰まったお子様プレート！  
ハンバーグ・オムレツ・ソーセージ・エビフライ・ケチャップライス

本日のランチデザート 500

Today's Dessert

内容はスタッフまでお尋ねください



## SET DRINKS

Coffee Hot/Ice	コーヒー	Jasmine Tea Hot/Ice	ジャスミンティー
Tea Hot/Ice	紅茶	Coke	コーラ
Orange	オレンジ	Ginger Ale	ジンジャーエール
Grapefruit	グレープフルーツ	Soda Pop	炭酸水
Apple	アップル	Tonic Water	トニックウォーター
Oolong Tea	ウーロン茶		

+150 Hot/Ice

+200 Hot/Ice

Lemonade	レモネード	Chocolate Latte	チョコラテ
Café Latte	カフェラテ	Macadamia Latte	マカダミアフレーバーラテ
Cappuccino	カプチーノ	Coconut Latte	ココナッツフレーバーラテ


## 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。

## COURSE MENU

ランチから贅沢に！

¥ 3500 お一人様  ドリンク付きAMUSE  
一口スープAPPETIZER  
子持ちワカサギのフリット  
青パパイヤのサラダAPPETIZER  
黒毛和牛のローストビーフ  
アサイーを使ったシャリアピンPASTA  
(お選び下さい)  
ロコモコ風パスタorフルーティーミートソースパスタFISH  
アボカドとマヒマヒのインボルティニーMAIN  
さつまいも豚の自家製ロースハムグリル  
パッションフルーツのハニーマスタードDESSERT  
パティシエ特製デザート¥ 5500 お一人様  ドリンク付きAMUSE  
一口スープSALAD  
茨城県霜多ファームの有機野菜とプロシュートのサラダAPPETIZER  
兵庫県淡路産のどぐろ  
ロミロミカルパッチョENTREE  
ミートソースをかけた小さなエッグベネディクトPASTA  
甘えびとアボカドのジェノベーゼFISH  
薄衣で揚げた冬イサキのココナッツクリーム煮込み  
パッションフルーツの泡をのせてMAIN  
黒毛和牛を混ぜ込んだ自家製ハンバーグ  
自家製スカモルツァとマウイワインのデミソースDESSERT  
パティシエ特製デザート

■すべて税抜表示料金です、別途消費税を頂きます。