

# WEEKDAY LUNCH MENU

# COURSE MENU

▶ランチから贅沢に！お得なランチコース



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 1,350

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 1,350  
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 1,350

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 1,350  
Uruguay Beef Homemade Roast Beef Steak Bowl

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 1,350  
Mabi Mabi Cutlet Rice Bowl with Home Made Taltal Sauce

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 1,350  
Lomilomi Bowl with Salmon

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 1,200  
KID'S Plate

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 550  
Today's Dessert

内容はスタッフまでお尋ねください

¥ 3,500 お一人様



ドリンク付き

AMUSE  
本日のアミューズ

APPETIZER  
ルコラとプロシュートのサラダ  
グレープフルーツのアクセント

APPETIZER  
しらすと新じゃがのオムレツ  
フリッタータ

Pasta  
青唐筍のスパゲッティーニ  
少し辛いチーナ風

MAIN  
BBQソースカツレツ  
炙りチーズブリゾットにのせて

DESSERT  
本日のデザートを2種 盛り合わせて

## 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。



## SET DRINKS

Coffee Hot / Ice  
Tea Hot / Ice  
Orange  
Grapefruit  
Apple  
Oolong Tea

コーヒー  
紅茶  
オレンジ  
グレープフルーツ  
アップル  
ウーロン茶

Jasmine Tea Hot / Ice  
Coke  
Ginger Ale  
Soda Pop  
Tonic Water

ジャスミンティー  
コーラ  
ジンジャーエール  
炭酸水  
トニックウォーター

+¥200 Hot / Ice

Café Latte  
Cappuccino

カフェラテ  
カプチーノ

Macadamia Latte  
Coconut Latte

マカダミアラテ  
ココナッツラテ

■すべて税込表示料金です。

# HOLIDAY 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 1,650

"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 1,650

Mahi Mahi 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

Lomilomi Bowl with Salmon and Red Snapper

1,980

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

Avocado Cheese Hamburger

1,980

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 2,500

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

Japanese Black Beef Homemade Roast Beef Steak Bowl

2,500

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

KID'S Plate

1,200

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

Today's Dessert

550

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	ジャズティー
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		

+200 Hot /Ice

Café Latte	カフェラテ	Macadamia Latte	マカダミアレーパーラテ
Cappuccino	カプチーノ	Coconut Latte	ココナッツレーパーラテ

### 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！

¥ 4,500 お一人様



ドリンク付き

AMUSE

本日のアミューズ

APPETIZER

プロシュートと花のサラダ  
熟成バルサミコ醤油ドレッシング

APPETIZER

トリュフ香るクロケッタ  
ハワイアンミートをかけて

PASTA

自家製ラガーソースをかけたナポリタン  
とろとろの温度卵をのせて

FISH

マヒマヒのエスカベツシュ  
グレープフルーツマリネ

MAIN

A5ランク黒毛和牛のタリアータ  
新玉ネギのシャリアピン

DESSERT

デザート盛り合わせ

¥ 5,500 お一人様



ドリンク付き

AMUSE

本日のアミューズ

APPETIZER

プロシュートとカラフルマト  
パイナップルチーズと花のサラダ

HOT APPETIZER

A5ランク黒毛和牛のタルタル  
コリアンスタイル

PASTA

イカ墨を練りこんだスパゲッティ  
しらすとわさび菜のアクセント

FISH

サーモンのミキユイ  
山椒香るクリームソース

MAIN

マグレカナルの溶岩ロースト  
フォアグラのアグロドルチェ

DESSERT

本日のデザートとシャーベットの盛り合わせ

■すべて税込表示料金です。