

前菜、サラダ/APPETIZERS AND SALADS

Chilled melon soup/メロンのガスパッチョ バジルとグレープフルーツ

Trio of Polynesian/ポリネシアンセビチェのトリオココナツエマルジョン, トマトとキュウリ, セロリコリアンダー

Granny Smith apple/グラニースミスアップル, アボカドとラディッシュのミルフィーユ, ピスタチオビネガーソース

Nori-wrapped salmon/サーモンの海苔巻き, タロいもチップス

Pan-seared red tuna salad/マグロのサラダ, ニソワーズスタイル, アサツキビネガーソース

Baby frisée salad/鴨のスモークマグレ, ローストアーモンド, シトラスビネガーソース

Crispy romaine lettuce/クリスピーロメインレタス, パルメザン, エシャロットとハーブ, エキストラバージンオイル
with chicken ーチキン入り
with shrimp ー海老入り

Wagyu beef/和牛ビーフ サラダとゴートチーズ, キャラメルナッツ

Traditional Polynesian red tuna/ポワソクルー(ポリネシアの伝統的料理)マグロのココナツミルク漬け, ライス付

サンドウィッチ/SANDWICHES

Marinated curry shrimp/ピタ カレー風味の海老, アボカドとトマトのサルサ, タンドリーソース

Grilled swordfish wrap/メカジキのラップ わさび入り, グリーンパパイヤとコリアンダーのサラダ

Grilled sirloin burger/サーロインバーガー, マッシュルーム, ローストトマト

BLT チキンサンド, ハラペーニョソース (ホームメイドブレッド使用)

Grilled fish burger/フィッシュバーガー, レモンとウイキョウのママレード, スイートポテト, タロいもチップス
(french fries/ salad/wok vegetables/root chips) 付合せはポテト/サラダ/野菜炒め/根菜チップスに変更できます。

メイン/MAIN COURSES

Grilled mahi mahi/マヒマヒのグリル, スイートポテト, 新野菜, バージンソース

Chicken breast/チキンの胸肉 ハーブマリネ, ウイキョウとグリーンパパイヤのサラダ, 甘辛ジンジャーソース

デザート/DESSERTS

Chilled fruit /フルーツコールドミネストローネ

Crème brûlée/ココナツミルククリームブリュレ

Sliced fresh fruits/フレッシュフルーツプレート

Fruit tartlet/フルーツタルト

Chocolate ganache/チョコレートガナッシュ ショートブレッド

Ice cream and sorbet assortment/アイスクリームとソルベの盛り合わせ