






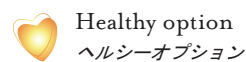


APPETIZERS - 前菜

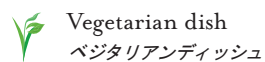
-  Tempura of salmon with nori seaweed, kimchi and peanut salad, wasabi cream
サーモンとのりの天ぷら キムチピーナッツサラダ わさびクリーム添え
2100
-  Fine tomato tart with a heart of mozzarella and its bleu cheese fritter, arugula salad with white balsamic vinegar
トマトタルトモッツァレラとブルーチーズフリット、アルグラサラダ
ホワイトバルサミックビネガー
2400
-   Iced Cantaloupe melon soup, goat cheese and fresh mint parfait
メロンの冷製スープ ヤギチーズとフレッシュミントのパルフェ
1800
-   Moroccan red tuna tartar, raïta and cucumber sauce, chick peas and harissa
モロッコ風赤まぐろのタルタル ライタときゅうりのソース ひよこ豆とハリッサとともに
2400
-  Risotto Arborio with fresh basil, jus of tomato and celery salt, parmesan emulsion
アルポリオリゾットとフレッシュバジル トマトジュースとセロリ パルメザンエマルジョン
2100
-  Casserole of shrimp flambée with vanilla flavoured rum, papaya salad, garlic finger bread
海老のフランベのカセロールパニララム風味 パパイヤサラダ ガーリックフィンガーブレッド
2700
- Carpaccio of veal tenderloin, creamy light spicy sauce and arugula salad
仔牛のフィレのカルパッチョ クリーミーライトスパイスソース アルグラサラダ
2400
-    Tomato tartar with truffle balsamic vinegar and macadamia nuts, shaved parmesan, baby spinach salad
トマトのタルタル トリュフバルサミック酢ソースとマカデミアナッツ
パルメザンとベビーほうれん草サラダ
2200

SEAFOOD & FISH - 魚料理

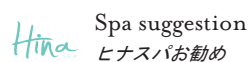
-  Black tiger prawn tails infused with fresh vanilla from Taha'a, potato pancake, vegetable tagliatelli and shellfish espouma
手長海老の尾のタハア産パニラ風味 ポテトパンケーキと野菜のタリアッテレとシーフードエスプマ
3800
-   Roasted mahi mahi in banana leaf, sweet potato chips, garden vegetables with fresh tarragon, mustard virgin olive oil
バナナの葉で包んだマヒマヒのロースト スイートポテトチップス ガーデンベジタブル
マスタードバージンオリーブオイル
3200
-   Thick-cut red tuna steak, peppers and zucchini crumble, crushed fingerling potato with olive oil, Provencal sauce
赤マグロのステーキ ピーマンとズッキーニのクラムブル ポテトのオリーブオイル風味
プロヴァンス風ソース
3600
-  Pan seared scallops, sun dried tomato and green peas risotto, red pesto sauce
ホタテのソテー サンドライトマトとグリーンピースのリゾット レッドペストソース
3400
-  Seared filet of spangled emperor with citrus gremolata, lump eggs beurre blanc, smooth quinoa and roasted garlic, fennel purée
フェフキダイのフィレのレモン風味焼き 卵の白バター風味、キノア（雑穀）のガーリック風味、ウイキョウのピューレ添え
3400



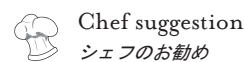
Healthy option
ヘルシーオプション



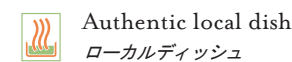
Vegetarian dish
ベジタリアンディッシュ



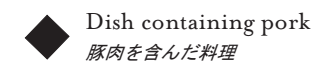
Spa suggestion
ヒナスバお勧め



Chef suggestion
シェフのお勧め





Authentic local dish
ローカルディッシュ



Dish containing pork
豚肉を含んだ料理

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included / 上記の価格はパシフィックフランで表示されており、税金込みとなります
Bovine meat originally from New Zealand / ニュージーランド産牛肉

MEAT - 肉料理

-  French duck foie gras tortellini, mashed butternut squash infused with truffle oil, pan seared duck foie gras, port reduction
フォアグラのトルテリーニ かぼちゃのマッシュトリュフオイル風味 フォアグラのソテー ポート酒の香りを添えて
4500 (+900 supp. MAP) (夕食付きのお客様は900cfp追加料金となります)
- Veal tenderloin medallion with mustard crust, slowly cooked potato stuffed with melted bleu cheese, button mushrooms, meat jus with garlic butter
仔牛のテンドーロイン マスタード風味 ポテトのブルーチーズフォンデュ詰め マッシュルーム 肉汁とガーリックバター
3700
-  Pan seared duck breast 'Rossini Style', pumpkin marmalade perfumed with cardomom seed, green asparagus
鴨の胸肉のソテー ロッシーニスタイル かぼちゃのマーマレードとグリーンアスパラガス添え
4100
- Tournedos of Angus beef tenderloin, spinach fondue, mashed breadfruit and bacon, port jus
オーストラリア産ビーフテンドーロインのトルネード ほうれん草のフォンデュ、パンの実のマッシュとベーコン添え
4300 (+700 supp. MAP) (夕食付きのお客様は700cfp追加料金となります)
- Slowly cooked leg of lamb from New Zealand, polenta and chunky tomato, crunchy colombo, rosemary jus
ニュージーランド産子羊の足肉の煮込み ポレンタとトマト クランキーコロomboとローズマリージュース
3200

DESSERTS - デザートメニュー

Every dessert order needs 15 minutes delivering



デザートのご用意には、15分のお時間をいただいております。ご了承くださいませ。

Chocolate fondant with an insert of banana and coconut, cinnamon and Grand Marnier ice cream
バナナとココナッツ入りフォンダンショコラ シナモンとグランマニエのアイスクリーム添え


1700

Vanilla crème brûlée spring roll, vanilla and salted butter caramel ice cream, apple and manzana tartar shooter
バニラクリームブリュレの春巻きとバターキャラメルアイスクリーム リンゴとマンザナのタルタルパフェとともに

1650

  Pineapple samosa, iced parfait, macaroons, pineapple fritters, confit pineapple and coriander ice cream
パイナップルサモサ、アイスパフェ、マカロン、パイナップルフリッター、パイナップルコンフィとコリアンダーアイスクリーム




1650

 Iced parfait with honey and dry fruits, French doughnuts with citrus jam, rosemary sorbet
蜂蜜とドライフルーツのアイスパルフェ、フレンチドーナツシトラスジャム、ローズマリーシャーベット添え


1650

Cappuccino and coffee granite, fondant with a Bailey's heart, Bora Bora chocolate
カプチーノとカフェグラニテ、ベイリーズのフォンダンショコラ、ボラボラチョコレート

1750

   Strawberry and kiwi tartar, panna cotta infused with Tiare flower, mint sorbet
ストロベリーとキウィのタルタル パンナコッタ ティアレ風味 ミントシャーベット

1700

 Composition of five desserts - グルメデザートの盛り合わせ
1950

Palette of local flavours ice creams and sorbets
pineapple & coriander, rosemary, mint, vanilla, cinnamon & Grand Marnier
アイスクリームとシャーベット: パイナップルコリアンダー、ローズマリー、ミント、バニラ、グランマニエシナモン
1600