

Restaurant Le Poreho レストラン「ル・ポレホ」

Entrées Froides Appetizers 前菜

Assiette Polynésienne en Eventail, aux Poissons du Large

Polynesian plate with Ocean fish.

海魚のポリネシア風プレート

2 050 cfp

Salade de crevettes de Nouvelle-Calédonie aux fruits,

Légumes Croquants, vinaigrette au Citron Vert

Salad of New-Caledonian shrimps with crispy vegetables, lime dressing

ニューカレドニア産海老のサラダ、お野菜とライムドレッシングを添えて

1 850 cfp

Terrine de foie gras à la Vanille et poivre de Sarawak,

Chutney de Saison,

Duck foie gras flavoured with Vanilla pods and Sarawak pepper,

served with a chutney

フォワグラ さや入りバニラとサラワック・ペッパー、チャツネを添えて

2 950 cfp



Gazpacho de Tomate à la Menthe Fraîche et son Sorbet

Tomatoe Gazpacho with Fresh Mint and Sorbet

トマトのガスパチョ フレッシュミントとシャーベットを添えて



1 300 cfp

Tartare de Thon Rouge à la Coriandre Fraîche,

Red Tuna Tartar with fresh Coriander

まぐろのタルタル フレッシュコリアンダーを添えて

1 950 cfp

Rillettes de Mahi Mahi, Mesclun d'Herbes & Salades


Taxes et services compris / Tax & service charge included/税・サービス料は含まれております

Potted mince of Mahi-Mahi & "Mesclun".

マヒマヒのリエット ベビーリーフサラダを添えて

1 800 cfp

Entrées chaudes / Hot starters 温かいスターター

Velouté de Patates Douces aux Saveurs Polynésiennes 

Sweet potatoes Tahitian soup with a touch of lemon grass and ginger

さつまいものタヒチ風スープ レモングラスと生姜を隠し味に

1 300 cfp

 Bruschetta au Fromage de Chevre Frais et Tapenade,
Salade Folle à l'Huile Vierge

Goat cheese Bruschetta, with Mashed black Olives

山羊チーズのブルスケッタ 刻みオリーブを添えて

1 700 cfp

Petites Brochettes de Volaille à la Sauce Satay,

Choux « Pota » à l'Huile de Sésame

Chicken Skewer with Satay sauce, Local Spinach with Sesame Oil

串焼き鳥のサテソース タヒチ風ほうれん草とごま油を添えて

1 400 cfp

Pâtes Pasta パスタ

 Tagliatelles fraîches en Stroganoff de Champignons Sauvages, Parfumées
à la Fleur de Thym.

Fresh Tagliatelle with wild mushroom Stroganoff and Thyme flavour

フレッシュ・タリアテッレ 野生きのこストロガノフとタイム味

1 600 cfp

Penne aux Légumes Croquants,

Escalopines de Thon Mi-cuit aux Cinq Parfums.

Vegetal Penne with 5 flavour slices of Tuna

野菜のペンネ 5つの風味づけをしたマグロのスライスを添えて

1 700 cfp

Taxes et services compris / Tax & service charge included/税・サービス料は含まれております

Voire Pêche Your Fishing 釣ったお魚で

Revenez de la pêche « palangrotte » ou à la traîne avec votre poisson,
demander à notre Chef de vous le préparer à votre convenance.

*On your Return from Deep Sea or Lagoon Fishing & ask with the Chef, he'll cook it
at your convenience.*

沖釣り、ラグーン釣りで獲れたお魚をコックがお好みで調理いたします。

1 000 cfp

(prix par pers / rate per pers / 一匹あたり)

*Renseignements & tarifs de l'excursion à la reception

Excursion information & rate at the reception desk

アクティビティの情報&ご料金はレセプションデスクにてお尋ねくださいませ。

Viandes et volailles Meat & Poultry 肉料理

Magret de canard aux fruits de la Passion, purée de Patate Douce au Pavot

Duck breast, its light passion fruit sauce served with a sweet potatoes purée with poppy

鴨の胸肉パッションフルーツソースがけ サツマイモのピューレーとポピーを添えて

3 150 cfp

Filet de bœuf poêlé aux Tiges de Pota Confites, frites de Uru, Réduction
au poivre de Java

Beef tenderloin with Pota, a "Java pepper" gravy and breadfruit or polenta chips

ビーフ テンダーロイン ポタ、ジャバ・ペッパー、グレービー、

パンの木あるいはポレンタのチップスを添えて

3 050 cfp

Suprême de volaille farci aux chevrettes en croûte de coco, Mille-feuilles de
pommes fondantes et Fafa, jus aux épices

Chicken breast stuffed with shrimp tails, coated with coconut and roasted, & Four

Spices Gravy

鶏胸肉の海老づめ ココナッツがけロースト 4種のスパイスグレービーを添えて

2 400 cfp

Mignon de veau à la fève Tonka, spaghettis de courgettes au cerfeuil,

Risotto crémeux

Veal loin flavoured with Tonka bean, served with zucchini spaghetti and a creamy risotto

子牛の腰肉 トンカ豆味 ズッキーニスパゲッティとクリーミーリゾットを添えて

Taxes et services compris / Tax & service charge included/税・サービス料は含まれております

2 800 cfp

Filet d'agneau rôti, écrasée de Pommes de Terre et Fafa au Lait de Coco,
Sauce au Miel des Marquises et au Gingembre

Filet of lamb on a bed of fafa, mashed potatoes and Marquesas islands honey and ginger sauce

ラムのフィレ肉 ファーフアとマッシュポテトを添え マルケサス島産蜂蜜と生姜ソースで

3 100 cfp

Poissons Fish 魚料理

Saumon des Dieux rôti, jus aux Cinq Baies, Chips de Taro & Mousse de Celeri

Roasted filet of "saumon des dieux" five pepper berries flavored sauce and manioc crispy chips

サーモンフィレのロースト 5つのペッパーベリー風味ソース タロのチップスとセロリのムースを添えて

2 750 cfp

Mahi-mahi à la plancha , riz Madras, émulsion à la Vanille

Mahi-Mahi filet cooked "A La Plancha" Served with a Madras rice and Vanilla sauce

マヒマヒのフィレ 鉄板焼き マドラス米とバニラソースを添えて

2 650 cfp

Langouste grillée, beurre de citron vert, riz sauvage à la badiane

€

Grilled Lobster, lime butter sauce and wild rice cooked with mango, Anis star and Fresh Basil

ロブスターのグリル ライムバターソース マンゴー、スターアニス、フレッシュバジルで和えたワイルドライスを添えて

5 050 cfp

Filet de bec de canne, quinoa aux courgettes et tomate séchée, crème de miri

Filet of "Bec de canne" served on a bed of Quinoa, stewed vegetables and basil cream

ベックドウカンのフィレ 野菜とバジルクリームで煮込んだキヌアを添えて

2 400 cfp

Nage de Petits Légumes et Coquillages à la Citronnelle

Tuna Fish Loin poached with island spices, lemon grass, shells and vegetables

マグロの蒸し煮 島のスパイス、レモングラス、貝と野菜を添えて

2 700 cfp

Filet de Poissons Du Lagon, écrasée de Mautini ,

Jus Corsé aux Herbes Fraîches

Grilled Lagoon Fish filet with Mashed Pumpkin, Served with Strong Flavoured

Fresh Herbs Gravy

ラグーン魚のグリル マッシュかぼちゃ、香り高いフレッシュハーブのソースを添えて

2 900 cfp

Fromage Cheese チーズ

Assortiment de Fromages Affinés

Selected cheese platter

チーズのアソート

1 500 cfp

Dessert デザート

Le Moelleux « Pearl Beach » au Chocolat et sa Glace Vanille (15 mn)

Pearl Beach Chocolate Cake with its Melting Heart and Vanilla Ice-Cream

(15mn)

パール・ビーチ特製チョコレートケーキ メルティングハートとバニアイスを添えて

1 450 cfp

Ananas Rôti aux Épices, Biscuit Sablé et Sorbet au Fruit de la Passion

Rost Pinnapple, "Sablé" Biscuit & Passion Sorbet

ローストパイナップル サブレとパッションフルーツ・シャーベットを添えて

1 400 cfp

Soufflé Glacé aux Fruits des Iles, Madeleines au Citron Vert

Cold Island Fruits "Soufflé" & Madeleines Smeeing Green Lime

Taxes et services compris / Tax & service charge included/税・サービス料は含まれております

スフレアイスとフルーツの島 グリーンライムのマドレーヌを添えて

1 250 cfp

Salade de Fruits Pochés à l'ibiscus, Granité au Rhum et à l'Ananas, Ecume au Lait de Coco

Fruits Salad With Hibiscus Flavor, Rhum & Pineapple "Granité"

Cover on Cloud Coconut Milk

フルーツサラダのハイビスカス風味 ラム&パイナップルのグラニテ ココナッツ
ミルクの雲でおおって

1 250 cfp



Assiette de Fruits Frais

Fresh Fruits Plate

フレッシュ・フルーツ・プレート

1 050 cfp

Douceur Coco et Bananes Flambées au Rhum

Sweetness Cake Banana & Rhum Cover With Coconut Milk Mousse

バナナ&ラムケーキ ココナッツミルクムースをかぶせて

1 350 cfp

Brownies au Chocolat Noir, Mousse au Chocolat au Lait,

Glace Café et Shoot Irlandais

Black Chocolat Brownies, Chocolat Mousse, Coffe Ice Cream & Irish Shoot

ビターチョコレートブラウニー、チョコレートムース、コーヒーアイスクリーム・
アイリッシュつき

1 450 cfp



2 000 cfp en Supplément sur la pension complète ou demi pension

For our guests having a full board or half board, a supplement of 2000 cfp

3食付き・あるいは2食付きのお客様へ、2000CPFの追加料金がかかります。

Plat végétarien



Végétarin plate

ベジタリアンの方へ



Plat Diététique

Dietetic Plate

ダイエット中の方へ

L'Équipe du Restaurant « Le Poreho »
Vous Souhaite Une Bonne Soirée

Enjoy Your Diner with Restaurant « The Poreho »

レストラン「ポレハ」でのお食事を、お楽しみくださいませ。

