



**ST REGIS**  
BORA BORA

## *Candlelight dinner Menu*

キャンドルライト・ディナー・メニュー

**Amuse-Bouche**  
スターター

\*\*\*

**The Scallops, Leek fondue and caviar sauce**

ホタテ 西洋ねぎのフォンデュとキャビアのソース

Or/ 又は

**The half Cooked Tuna, with herbs and ginger caramel sauce**

ツナのミディアムレアー ハーブと生姜のカaramelソースを添えて

Or/ 又は

**The Smoked Beef Carpaccio, Peppery condiments**

スモークビーフのカルパッチョ 胡椒と薬味を添えて

Or/ 又は

**The Crab, Revisited light yuzu mayonnaise**

クラブ ライト・柚子マヨネーズと共に

Or/ 又は

**The Savoury pie, Parmesan cheese, Stewed Onions with Truffle and vegetables**

サボイパイ パルメザンチーズ、タマネギとトリュフ、野菜のシチューのパイ

Or/ 又は

**The Goat cheese Agnolotti, Lemon emulsion and fresh Rocket salad**

ゴートチーズのラビオリ レモンとフレッシュロケットサラダのラビオリ

\*\*\*

**The Veal, asparagus risotto and Serrano ham**

子牛 アスパラガスのリゾットとセラノ・ハム

Or/ 又は

**The Lobster and fois gras Parmentier, crispy vegetables salad**

ロブスターとフォアグラのパーモンティエー (グラタン風) かりかり野菜のサラダ

Or/ 又は

**The Mahi Mahi, Candied potatoes, chorizo and cuttlefish ink sause**

マヒマヒ ポテトのカaramel、サラミとイカ墨のソース

Or/ 又は

**The Beef Dim Sum, Garnished with Fois Gras, mashed oranges and carrots**

ビーフ点心 フォアグラ、オレンジと人参のマッシュ・ピューレを添えて

Or/ 又は

**"Méli Mélo", cooked vegetable, Mashed vegetables and Floral oil**

メリ メロ 調理済み野菜とマッシュ野菜、花のオイル

Or/ 又は

**Asparagus & Mushrooms Risotto, Parmesan cheese**

アスパラガスとマッシュルームのリゾット パルメザンチーズを添えて



**ST REGIS**  
BORA BORA

\*\*\*

***Dessert around the Sarawak grapefruit and citrus***

サワラクグレープフルーツと柑橘系フルーツ

Or/ 又は

***Our Pearl Chocolate sphere, Caribbean chocolate mousse and coffee ice cream***

球体チョコレート Caraibesチョコレートのムースとコーヒー・アイス・クリーム

Or/ 又は

***Baba from the Fenua***

ポリネシアの材料で作ったババ (ラム酒シロップをしみ込ませた焼き菓子)

Or/ 又は

***The vanilla pralin, leaves of crunchy milk chocolate filled with Tahaa Vanilla mousse, Caramelised peanuts and vanilla ice cream***

バニラのプラリネ かりかりミルクチョコレートとタハア産のバニラムース、  
カラメルピーナッツとバニラアイスクリーム添え

Manger des aliments crus augmente le risque de maladie d'origine alimentaire

料理されていない、生の貝類、生肉、生卵は食あたりの可能性を伴いますのでご注意ください。