

# L A G O O N

by Jean Georges

## ENTREES 前菜

---

### Pâtes Cheveux d'Ange Fraîches

*Pesto d'Asperges, Shiitake, Parmesan*

フレッシュ・エンジェル・ヘアー・パスタ

アスパラガス風味のペスト、しいたけ、パルメジャン

3'200 (32)

---

### Poulpe Sauté au Poivre

*Salade d'agrumes, Radis*

*Vinaigrette Miel et Vanille*

タコ

黒胡椒と柑橘系サラダ

3'500 (35)

---

### Thon Rouge Ahi en Croûte de Riz Soufflé

*Emulsion Sriracha et Agrumes*

マグロのライス・クラッカー包み

シトラスとスパイシー・クリームソース

3'900 (39)

---

### Foie Gras Poêlé

*Chutney de Papaye et Vanille, Jus de Volaille*

フォアグラの表面焼き

パパイヤとヴァニラのチャツネ、チキングレイヴィーソース

3'900 (39)

---

### Sashimi de Noix de Saint-Jacques

*Vinaigrette Soja, Shiitake et Gingembre, Radis et Avocat*

ホタテ貝の刺身

生姜と醤油のドレッシング、大根とアボカド

3'600 (36)

---

### Salade de Papaye Fraîche

*Fromage de Chèvre, Wasabi Cristallisé, Pistache*

ゴート・チーズのサラダ

パパイヤと結晶化したわさび

3'000 (30)

---

25OCT,2016,AQUALAGOON

Tous les prix sont nets et en Francs Pacifique, Taxe de Service 4% Inclusive Manger des aliments crus augmente le risque de maladies d'origine alimentaire

Pour votre information, les prix sont traduits en dollars Américains basé sur un taux de change moyen fixe.

Provenances des viandes : Bœuf : USA – Volaille, Veau, Agneau : Nouvelle-Zélande

# LAGOON

by Jean Georges

## PLATS メイン・コース

### Filet de Papio en Croûte d'Amandes Epicées

*Jus Aigre Doux*

黒パピオ (魚) スパイシー・アモンド包み

甘酸っぱいソース添え

5'500 (55)

### Barramundi

*Sauce Fruit de la Passion, Olives Noires et Pomme de Terre Sautées*

じっくり焼いたウラベナ (魚)

チリとパッション・フルーツのソース、黒オリーブとポテト

5'600 (56)

### Poisson du Lagon

*Condiments Tahitien, Huile Basilic et Riz au Gingembre*

ラグーンフィッシュ

タヒチの薬味、バジル・オイルとジンジャー・ライス

5'300 (53)

### Mahi Mahi

*Légumes Croquants, Vinaigrette Sésame et Lavande*

マヒマヒ

シャキシャキ・サラダ、白胡麻とラベンダー

5'200 (52)

### Langouste

*Carotte, Cumin, Fenouil, Bisque de Langouste*

ロブスターのロースト

人参、フェネルとロブスターのビスク

11'900 (119)

Supplément pour les demi-pensions

食事つきプラン、追加 5'000 (50)

### Poitrine de Volaille

*Farce de Champignons, Purée de Mautini et Vanille, Wok d'Asperges, Jus de Viande*

鳥胸肉

かぼちゃとヴァニラの薬味、アスパラガス、グレイヴィーソース

4'900 (49)

### Duo de Veau

*Confit 48 heures et Rôti, Wok de Légumes Verts, Shiitake, Jalapenos et Petits Pois*

子牛

48時間熟成された子牛のロースト、緑黄野菜と椎茸、ハラペニョと豆のペースト

5'700 (57)

### Filet de Bœuf « Black Angus »

*Purée Truffée, Légumes, Sauce Moutarde et Miso*

アンガス牛のテnderロイン

トリュフのマッシュポテト、野菜と味噌・マスタードソース

6'900 (69)

Supplément pour les demi-pensions

食事つきプラン、追加 3'000 (30)

### Garnitures 副菜の追加

*Frites* フライドポテト, *Purée de pomme de terre* マッシュドポテト, *Riz* ライス, *Légumes* 野菜 – 1'100 (11)

*Purée de pomme de terre truffée* トラッフル・マッシュドポテト – 1'900 (19)

Tous les prix sont nets et en Francs Pacifique, Taxe de Service 4% Inclusive Manger des aliments crus augmente le risque de maladies d'origine alimentaire

Pour votre information, les prix sont traduits en dollars Américains basé sur un taux de change moyen fixe.

Provenances des viandes : Bœuf : USA – Volaille, Veau, Agneau : Nouvelle-Zélande