



LE BORA BORA

By Pearl Resorts

Prestations romantiques
Formules & Cadeaux

Romantic services
Packages & Gifts

Servizi romantici
Pacchetto & I regali

ロマンティックなサービス
パッケージ & ギフト



RELAIS &
CHATEAUX

PETIT DÉJEUNER EN PIROGUE

CANOE BREAKFAST

COLAZIONE CONSEGNATA IN PIROGA

カヌーブレックファースト



En chambre sur pilotis

In overwater bungalow

In bungalow sull'acqua

ご宿泊の水上バンガローにて

7H - 10H30 / 7.00AM - 10.30AM
7 時～10 時30分

TARIF / Rate / 料金 :

12 000 cfp (100,60€) / 2 pax
お2名様料金

6 000 cfp (50,30€) / pax supp,

C'est avec une pirogue traditionnelle que vous sera livré votre petit déjeuner, accompagné des premiers rayons du soleil sur le prestigieux lagon de Bora Bora. Un moment unique a ne pas rater !

It is with a traditional canoe that your breakfast will be delivered, with the first sun rays on the prestigious lagoon of Bora Bora. A unique moment not to be missed!

È con una tradizionale piroga che ti verrà consegnata la colazione, accompagnata dai primi raggi del sole sulla prestigiosa laguna di Bora Bora. Un momento unico da non perdere

伝統的なアウトリガー・カヌーでボラボラの素晴らしく美しいラグーンからご宿泊の水上バンガローのデッキテラスまで清々しい朝の日差しと共にご朝食をお届けいたします。この特別なひと時は是非ご体験ください！

PETIT DÉJEUNER LAGON

LAGOON BREAKFAST

COLAZIONE CONSEGNATA IN LAGUNA

ラグーンブレックファースト



Une autre expérience à vivre à Bora Bora...prendre son petit déjeuner sur une table dressée directement dans le lagon!

Another experience to live in Bora Bora ... have breakfast on a table set directly in the lagoon!

Un'altra esperienza da vivere a Bora Bora ... fare colazione su una tavola apparecchiata direttamente in laguna!

ボラボラで過ごすもう1つの体験として・・・

白浜のビーチ沿いの浅瀬に準備されたテーブルで足を海につけながらとる朝食！

7H - 10H30 /
7.00AM - 10.30AM
7 時～10 時30分

TARIF / Rate / 料金 :

9 000 cfp (75,45€) / 2 pax
お2名様料金

4 500 cfp (37,70€) / pax supp
お1名様追加料金



11H30 - 15H00 /
11.30AM - 3.00PM /
11時30分 ~15時

TARIF / Rate / 料金 :

21 000cfp (176,00€) / 2 pax
お2名様料金

10 500cfp (88€) / pax supp
お1名様追加料金

Supplement / 追加料金:

Déjeuner inclus / Lunch Included /
pranzo incluso
ランチ込みパッケージの場合

11.000cfp (92,20€).

お2名様料金

5 500cfp (46,10€) / pax supp

お1名様追加料金

DEJEUNER LAGOON LAGOON LUNCH PRANZO IN LAGUNA ラグーンランチ

Mise en bouche / 前菜

- Poisson cru / Tahitian raw tuna / Tonno al polinesiano / ポワソン クリュ (生マグロのココナッツミルクサラダ)
- Carpaccio de boeuf / Beef carpaccio / Carpaccio di manzo / ビーフカルパッチョ
- Salade aux agrumes / Citrus salad / Insalata di agrumi / シトラス サラダ (柑橘系のサラダ)

Plat / Main course / Principale / 主菜

- Pêche du jour / Catch of the day / La pesca del giorno / 本日の鮮魚
- Brochette de boeuf / Beef skewers / Spiedino di manzo / 牛肉の串焼き
- Légumes grillées / Grilled vegetables / Verdure Arrosto / 野菜のグリル

Dessert / Dolce / デザート

- Assiette de fruits locaux / Local fruit plate / Piatto di frutta locale / 地元フルーツの盛合せ
- Crème brûlée / クレーム ブリュレ

Boissons / DRINKS / Bevande / お飲み物

1 cocktail / pers / お1人様に付きカクテル1杯

1 bouteille d'eau pour 2 pers. / 1 bottle of water for 2 pers / 1 bottiglia d'acqua per 2 pers.

お2人様に付きボトルウォーター1本

DINER ROMANTIQUE ROMANTIC DINNER CENA ROMANTICA ロマンティック ディナー

MOEMOEA /モエモエア

3 Plats - courses – portata – 3皿

1 Eau - water - wine - ボトルウォーター 1 本

1 Vin - wine - vino - ワイン 1 本

PARATAITO / パラタイト

1 Cocktail - カクテル 1 杯

1 Amuse bouche - 食前の 1 小皿

3 Plats - courses – portata - 3皿

1 Eau - water - wine - ボトルウォーター 1 本

1 Vin - wine - vino ou / or / o Champagne

- ワイン 1 本 または シャンパン 1 本

1 Café - coffee – caffè ou / or / o Thé -tea – tè

- コーヒー または ティー 1 杯

1h Live music

生演奏 1時間



PRESENTATION - PRESENTAZIONE - 3つの

プラン



MILKY WAY ミルキーウェイ

Chambre / In Room / Nella stanza / ご宿泊のお部屋で

Plein tarif / Full price / Prezzo pieno / 通常料金

Moemoea: 33.000cfp (276,55€)
Parataito: 65.000cfp (544.70€)

Supp: 1/2 pension - board - pensione
- 2食付 または オールインクルーシブの追加料金

Moemoea: 16.000cfp (134,10€)
Parataito: 48.000cfp (402.25€)

FARE DINNER ファレ ディナー

Gazebo / ガゼボ（ビーチ沿い）で

Plein tarif / Full price / Prezzo pieno / 通常料金

Moemoea: 37.000cfp (310,10€)
Parataito: 69.000cfp (578.25€)

Supp: 1/2 pension - board - pensione
- 2食付 または オールインクルーシブの追加料金

Moemoea: 20.000cfp (167,60€)
Parataito: 52.000cfp (435.80€)

BEACH DINNER ビーチ ディナー

Beach / Sulla spiaggia / ビーチで

Plein tarif / Full price / Prezzo pieno / 通常料金

Moemoea: 37.000cfp (310,10€)
Parataito: 69.000cfp (578.25€)

Supp: 1/2 pension - board - pensione
- 2食付 または オールインクルーシブの追加料金

Moemoea: 20.000cfp (167,60€)
Parataito: 52.000cfp (435.80€)



INFORMATIONS

お知らせ

Tarif par personnes supplémentaires

Price per additional person

Prezzo per persona in più

お1人様毎の追加料金

Max 8 pers.

Au-delà su demande

Beyond on demand

Oltre su richiesta

最多: 8名様

9名様以上はご要望によって承ります（要確認）

	Moemoea	Parataito
Plein tarif / Full price / Prezzo pieno / 通常料金	8 000 cfp	12 000 cfp
Supplement: 1/2 pension - 1/2 board - 1/2 pensione 2食付 または オールインクルーシブの追加料金	Inclus 追加料金なし	4 000 cfp

MOEMOE

MENU



Entrées

- Raviole de crevettes et émulsion crustacés  
- Tataki de boeuf et légumes aux sésames
- Tempura de légumes (carottes, céleri, tomates, aubergines) et sauce pimentée 
- Rosace de tomates mozzarella, mesclun aux algues  

Plats

- Dos de Mahi Mahi rôti à la vanille et riz parfumé  
- Magret de canard et mousseline de patate douces
- Risotto de champignons (cèpes, girolles et morilles) et courgettes grillées  
- Poêlée de quinoa à la provençale, tofu au cumin  

Desserts

- Déclinaison chocolat
- Macaron noix de coco, crème passion  
- Assiette de fruits  



Parataito

«Amuse bouche» du chef

Entrées

- Carpaccio de la mer: korori, crevettes & thon  
- Médaillon de foie gras à la vanille, brioche et chutney papaye
- Salade du fenua (ananas, papaye, pamplemousse), vinaigrette agrumes et copeaux de coco
- Velouté de potiron à la vanille de Taha'a      

Plats

- Langouste grillée, risotto safrané et sauce vanille  
- Filet de boeuf, pommes miettes et légumes du moment
- Spaghetti de courgettes à l'huile de truffes et parmesan  
- Banane Fei caramélisée miel et lait de coco   

Desserts

- Entremet à la vanille de Taha'a et fruits des îles 
- (Pour 2 personnes)
- Déclinaison chocolat
- Assiette de fruits  



Produits locaux



Végétarien



Sans gluten

MOEMOE

Starter

- Shrimps raviole and shellfish emulsion  
- Beef tataki and vegetables with sesame
- Vegetable tempura (celery, carrots, tomatoes, aubergines) and spicy sauce 
- Mozzarella & tomato salad with seaweed  

Main

- Mahi Mahi roasted with vanilla and perfumed rice  
- Duck breast and sweet potato mash
- Mushrooms risotto (porcini mushrooms, chanterelles and morels) and grilled zucchini  
- Provençal pan-fried quinoa & cumin tofu  

Dessert

- Chocolate variation
- Coconut macaron & passion cream  
- Fruit platter  

MENU



Parataito

«Amuse bouche» of the chef

Stater

- Carpaccio of the sea: korori, shrimps & tuna  
- Foie gras with vanilla scent, brioche and papaya chutney
- Fenua salad (pineapple, papaya, grapefruit), citrus vinaigrette and coconut shavings   
- Pumpkin soup with vanilla from Taha'a   

Main

- Grilled lobster, saffron risotto and vanilla sauce  
- Beef fillet, potatoes and vegetables of the moment
- Zucchini spaghetti with truffle oil and Parmesan cheese  
- Caramelized fei banana with honey coconut milk   

Dessert

- Taha'a Vanilla Entremet and local fruits (For 2) 
- Chocolate variation
- Fruit platter  



Produits locaux



Végétarien



Sans gluten

MOEMOEÀ

Antipasto

- Ravioli di gamberi e emulsione di crostacei  
- Tataki di manzo e verdure con sesamo
- Tempura vegetale (sedano, carote, pomodori, melanzane) e salsa piccante 
- Insalata di mozzarella e pomodoro con alghe  

Principale

- Mahi pesce arrostito con vaniglia e riso profumato  
- Petto d'anatra e purè di patate dolci
- Risotto ai funghi (funghi porcini, finferli e spugnole) e zucchine grigliate  
- Quinoa e cumino tofu saltati in padella  

Dolce

- Variazione di cioccolato
- Macaron al cocco e crema per la passione  
- Piatto di frutta  



Produits locaux



Végétarien



Sans gluten

MENU



Parataito

«Amuse bouche» dello chef

Antipasto

- Carpaccio di mare: korori, gamberi e tonno  
- Foie gras al profumo di vaniglia, brioche e chutney alla papaya
- Insalata di fenua (ananas, papaya, pompelmo), vinaigrette di agrumi e scaglie di cocco
- Zuppa di zucca con vaniglia di Tahiti     

Principale

- Aragosta alla griglia, risotto allo zafferano e salsa alla vaniglia
- Filetto di manzo, patate e verdure del momento  
- Spaghetti di zucchine con olio al tartufo e parmigiano
- Banana Fei caramellata con miele e latte di cocco   

Dolce

- Taha'a Vanilla Entremet e frutti locali (per 2) 
- Variazione di cioccolato
- Piatto di frutta  

MENU

モエモエア

前菜

- エビのラビオリ甲殻類のムースソース

- 牛肉のテリヤキ & ゴマ和え野菜

- 野菜の天ぷら (ニンジン、セロリ、トマト、ナス)
& スパイシーソース

- トマトとモッツアレラサラダ、海藻入ミックスベビーリーフ
主菜

- バニラ風味のマヒマヒ(シイラ)の背身ロースト & 香り米

- 鴨の胸肉 & スイートポテトピューレ

- キノコのリゾット (セップ茸、シロコ茸、モリーユ茸)
& ズッキーニのグリル

- プロヴァンス仕立てキノアのポワレ、クミン風味の豆腐
デザート

- チョコレートの盛り合せ

- パッションフルーツクリーム入りココナッツマカロン

- フルーツの盛り合せ

地元食材

ベジタリアン

グルテンフリー



パラタイト

«アミューズブーシュ» (シェフからの1小皿)

前菜

- 海鮮カルパッチョ: コロリ(黒蝶貝)、エビ、マグロ

- バニラ風味のフォアグラ、ブリオッシュ、パパイアのチャツネ

- フェヌアサラダ (パイナップル、パパイア、パセリ、パセリ、パセリ)
柑橘類ドレッシング、削ったココナッツ

- タハア島バニラ風味のパンプキンスープ
主菜

- ロブスターグリル、サフランリゾット、バニラソース

- 牛ヒレ、ポテト、旬の野菜

- パルメザンチーズとトリュフオイルのズッキーニスパゲティ

- フェイバナナの蜂蜜とココナッツミルクキャラメリゼ
デザート

- タハア島バニラのアントルメ (スイーツ) & フルーツ (お2人分)

- チョコレートの盛り合せ

- フルーツの盛り合せ

ベジタリアン

Le vin - The wine - Vino - ワイン

Sélection Moemoea - モエモエア セレクション



Les Grains Chardonnay
Domaine Marrenon
IGP Méditerranée
2018

レ グレン シャルドネ
ドメーヌ マレノン
IGP メディテラネ (地中海)
2018年



Les Grains Pinot Noir
Domaine Marrenon
IGP Méditerranée
2018

レ グレン ピノノワール
ドメーヌ マレノン
IGP メディテラネ (地中海)
2018年



Corolle Rosé
Plaimont
IGP Côtes de Gascogne
2019

コロル ロゼ
プレモン
IGP コート ドゥ ガスコニュ
2019年

Vins blancs Français / french white wines / Vini bianchi francesi / フランスの白ワイ



BOURGOGNE (100% chardonnay) / ブルゴーニュ (シャルドネ100%)

Château « Bel Avenir » – Maison Pur / シャトー「ベラヴニール」 – メゾン ピュール

Domaine Laroche – Chablis / ドメヌ ラロッシュ – シャブリ

Mercurey « Clos les bussières » – Maison Chanzy / メルクユレ «クロレ ビュシエール» – メゾン シャンジー

Beaune Montée Rouge – G.Legou / ボーヌ モンテ ルージュ – G.ルグー

Chassagne Montrachet– L. Latour / シャサーヌ モンラッシェ – L.ラツール

MOEMOEAE

PARATAITO

1 700 CFP /14,22 €

Inclus / 追加料金なし

1 920 CFP /16,06 €

Inclus / 追加料金なし

3 970 CFP /33,22 €

Inclus / 追加料金なし

5 900 CFP /49,37 €

Inclus / 追加料金なし

17 000 CFP /142,24 €

11 000 CFP /92,20 €

Vallée De la Loire / ヴァレ ドゥ ラ ロワール

Château Fontaine-Audon – sancerre, 100% sauvignon blanc /

シャトー フォンテーヌ-オードン - サンセール, 品種:ソーヴィニヨン・ブラン100%

2 310 CFP /19,33 €

Inclus / 追加料金なし

Côte du RHÔNE / コート ドゥ ローヌ

Belleruche – Chapoutier tradition, Grenache blanc, Roussanne, Viognier, Clairette

ベルルーシュ - シャブティエ トラディション, 品種:グルナーシュ・ブロン, ルーサンヌ, ヴィオニエ, クレレット

Inclus / 追加料金なし

Inclus / 追加料金なし

Les granges de Mirabelle – Chapoutier, 100% Viognier / レ グランジュ ドゥ ミラベル - シャブティエ, 品種: ヴィオニエ100%

Inclus / 追加料金なし

Inclus / 追加料金なし

Bordeaux / ボルドー

Château Bonnet – A. Lurton, Sauvignon blanc, sémillon, Muscadelle

シャトー ボネ - A. ルットン, 品種:ソーヴィニヨン・ブラン100%, セミヨン, ミュスカデル

Inclus / 追加料金なし

Inclus / 追加料金なし

ALSACE / アルザス

Reisling Schieferkopf– Chapoutier, 100% Riesling リースリング シーファルコフ - シャブティエ, 品種:リースリング 100%

Inclus / 追加料金なし

Inclus / 追加料金なし

Languedoc / ランドック

Les vignes de Bila Haut– Chapoutier, Grenache blanc, Grenache gris, Macabeo

レ ヴィニュ ドゥ ビラ オー - シャブティエ, 品種:グルナッシュ・ブラン, グルナッシュ・グリ, マカベオ

Inclus / 追加料金なし

Inclus / 追加料金なし

PROVENCE / プロヴァンス

Château Sainte Marguerite – Cru Classe, Rolle, Sémillon / シャトー サント マルグリット - クリュ クラッセ, 品種: ロール, セミヨン

1 920 CFP /16,06 €

Inclus / 追加料金なし

SUD OUEST / 南西部

Tariquet Première Grives– 100% Gros Maseng / タリケ フルミエール グリーヴ - (ガスコーニュ), 品種: グロ マンサン100%

Inclus / 追加料金なし

Inclus / 追加料金なし

VINS / WINES / VINO / ワイン

Vins blancs du monde / world white wines / Vini bianchi del mondo / 世界の白ワイン



AFRIQUE DU SUD / 南アフリカ

Flotsam & Jetsam – Heirloom, 100% Chenin blanc / フロットサム&ジェットサム - エアールーム, 品種: シュナン ブラン100%

MOEMOE	PARATAITO
3 970 CFP /33,22 €	Inclus / 追加料金なし

Allemagne / ドイツ

Gewurztraminer Pfalz, Schieferkopf – Chapoutier, 100% Gewurztraminer

ゲヴュルトトラミネール ファル, シーファルコフ - シャプティエ, 品種: ゲヴュルトトラミネール 100%

1 150 CFP /9,62 €	Inclus / 追加料金なし
-------------------	-----------------

Australie / オーストラリア

Mount Pleasant – Lovedale, 100% Semillon / マウント プレザント - ラブデール, 品種: セミヨン100%

5 250 CFP /43,93 €	Inclus / 追加料金なし
--------------------	-----------------

ITALIE / イタリア

Pinot Grigio – IGP Veneto, 100% Pinot Grigio / ピノ グリージョ - IGP ヴェネト, 品種: ピノ グリージョ 100%

Inclus / 追加料金なし	Inclus / 追加料金なし
-----------------	-----------------

Nouvelle-Zélande / ニュージーランド

Lake Chalice – Marlborough, 100% Sauvignon blanc / レーク チャリス - マールボロウ, 品種: ソーヴィニヨン・ブラン 100%

Saint Clair - Marlborough, 100% Chardonnay / セイント クレア - マールボロウ, 品種: シャルドネ100%

Villa Maria - Marlborough, 100% Riesling / ヴィラ マリア - マールボロウ, 品種: リースリング 100%

960 CFP /8,03 €	Inclus / 追加料金なし
Inclus / 追加料金なし	Inclus / 追加料金なし
3 260 CFP /27,28 €	Inclus / 追加料金なし

POLYNésie française / フレンチ ポリネシア

Blanc de Corail - D.Auroy, Carignan rouge, Italia & Muscat de Hambourg

ブロン ドゥ コライユ - D.オロワ, 品種: カリニャン ルージュ, イタリア& ミュスカ・ダンブール

Clos du récif - D.Auroy, 100% Carignan rouge / クロ デュ レシーフ - D.オロワ, 品種: カリニャン ルージュ100%

2 290 CFP /19,16 €	Inclus / 追加料金なし
--------------------	-----------------

2 290 CFP /19,16 €	Inclus / 追加料金なし
--------------------	-----------------

Portugal / ポルトガル

Eleivera branco douro - Dos lusiadas, Chapoutier, Viosinho, Rabigato, Gouveio, Codega do Larinho

エレイベラ ブランコドウロ - ドス ルジアダス, シャプティエ, 品種: ヴィオジーニョ, ラビガト, ゴウヴェイオ, コデガ ド ラリーニョ

Inclus / 追加料金なし	Inclus / 追加料金なし
-----------------	-----------------

USA / アメリカ合衆国

Seaglass - Santa Barbara, 100% Chardonnay / シーグラス - サンタ バーバラ, 品種: シャルドネ100%

Ménage à trois - California 100% Sauvignon blanc / メナージュ ア トロワ - カリフォルニア, 品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%

980 CFP /8,20 €	Inclus / 追加料金なし
Inclus / 追加料金なし	Inclus / 追加料金なし

VINS / WINES / VINO / ワイン

Vins rouges Français / french red wines / Vini rossi francesi / フランスの赤ワイン

	MOEMOE	PARATAITO
BOURGOGNE (100% Pinot noir) / ブルゴーニュ (ピノ ノワール 100%)		
Côtes de nuits - Louis Latour / コート ドゥ ヌイ - ルイ ラトゥール	3 230 CFP /27,03 €	Inclus / 追加料金なし
Beaune Montée Rouge - G.Legou / ボーヌ モンテ ルージュ - G.ルグウ	4 700 CFP /39,32 €	Inclus / 追加料金なし
Gevrey Chambertin - Richard Seguin / ジュヴレ シャンベルタン - リシャール スギャン	16 900 CFP /141,40 €	10 900 CFP /91,20 €
Pinot Noir - O.Leflaive / ピノ ノワール - O.ルフレーヴ	1 280 CFP /10,71 €	Inclus / 追加料金なし
Beaujolais / ボジョレー		
Taube Secret - IGP Comtés Rhodaniens, « Nature » 50% Gamaret et 50% Pinot Noir	Inclus / 追加料金なし	Inclus / 追加料金なし
トープ スークレ - IGP コンテ ロダニアン, 品種: ギャマレ50% & ピノ・ノワール 50% « ナチュラル - 自然派ワイン»		
BORDEAUX / ボルドー		
Château La Bonnelle - Saint Emilion, F. Sulzer, 80% Merlot, 20% Cabernet Franc	2 220 CFP /18,57 €	Inclus / 追加料金なし
シャトー ラ ボンネル - サンテミリオン, F. スルザール, 品種: メルロー80%, カベルネ フラン 20%		
La Croix Marbuzet - Saint Estèphe, Merlot, Cabernet sauvignon	1 270 CFP /10,63 €	Inclus / 追加料金なし
ラ クロワ マルビュゼ - サンテステーフ, 品種: メルロー, カベルネ・ソーヴィニヨン		
SUD OUEST / 南西部		
Haute Côt(e) de fruits - Mas del Périé, 100% Malbec	Inclus / 追加料金なし	Inclus / 追加料金なし
オートゥ コート ドゥ フリュイ - マス デル ペリエ (カオール), 品種: マルベック100%		
Vallée du Rhône / ヴァレ デュ ローヌ		
Collection Bio - Chapoutier, Grenache, Syrah & Mourvèdre	Inclus / 追加料金なし	Inclus / 追加料金なし
コレクション ビオ - シャプティエ, 品種: グルナッシュ, シラー & ムールヴェードル		
Le Clos de l'Oratoire - Châteauneuf-du-Pape, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault	7 320 CFP /61,25 €	1 320 CFP /11,04 €
ル クロ ドゥ ロラトゥール - シャトーヌフ デュ パプ, 品種: グルナッシュ, シラー, ムールヴェードル, サンソー		
Les Granilites - Saint-Joseph Prestige, 100% Syrah	4 910 CFP /41,08 €	Inclus / 追加料金なし
レ グラニリット - サン-ジョゼフ プレステージュ, 品種: シラー100%		



LE BORA BORA

VINS / WINES / VINO / ワイン

Vins ROUGES du monde / world RED wines / Vini rossi del mondo / 世界の赤ワイン

Australie / オーストラリア

Tournon, Victoria Shiraz, Mathilda - Chapoutier, 100% Syrah

トゥルノン, ヴィクトリア シラズ, マチルダ - シャプティエ, 品種: シラー100%

MOEMOE

800 CFP /6,69 €

PARATAITO

Inclus/ 追加料金なし

CHILI / チリ

Single Vineyard - 100% Syrah /シングル ヴィンヤード - 品種: シラー100%

Tarapaca Reserve Carmenere - Carménère, Cabernet-Sauvignon

タラパカ レゼルヴァ カルメネール - 品種: カルメネール, カベルネ・ソーヴィニヨン

770 CFP /6,44 €

Inclus/ 追加料金なし

Inclus/ 追加料金なし

Inclus/ 追加料金なし

Espagne / スペイン

Tobia, Seleccion de autor- Rioja, 80 % Tempranillo, 11% Graciano, 9% Grenache

トビア, セレクチョン デ アウトル - リオハ, 品種: テンブラニーリョ80%, グラシアーノ11%, ガルナチャ9%

Inclus/ 追加料金なし

Inclus/ 追加料金なし

Marqués de Riscal, Reserva - Tempranillo, Graciano, Mazuelo

マルケス デ リスカル, レセルヴァ - 品種: テンブラニーリョ, グラシアーノ, マスエロ

2 300 CFP /19,24 €

Inclus/ 追加料金なし

3 230 CFP /27,03 €

Inclus/ 追加料金なし

Petalos del Bierzo - Descendientes de J. Palacios,, 100% Mencia

ペタロス デル ビエルソ - デセンディエンテス デ ホセ パラシオス, 品種: メンシア100%

1 550 CFP /12,37 €

Inclus/ 追加料金なし

Italie / イタリア

Villa Antinori -Toscana, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

ヴィラ アンティノリ - トスカーナ, 品種: サンジョベーゼ, カベルネ・ソーヴィニヨン, メルロー

Nouvelle-Zélande / ニュージーランド

Villa Maria - Marlborough, 100% Pinot Noir / ヴィラ マリア - マールボロウ, 品種: ピノ・ノワール100%

4 160 CFP /34,81 €

Inclus/ 追加料金なし

USA / アメリカ合衆国

Seaglass - 100% Cabernet Sauvignon / シーグラス - 品種: カベルネ・ソーヴィニヨン100%

Seaglass - 100% Pinot Noir / シーグラス - 品種: ピノ・ノワール100%

1 730 CFP /14,47 €

2 110 CFP /17,65 €

Inclus/ 追加料金なし

Inclus/ 追加料金なし



LE BORA BORA

Blancs bruts / 白 辛口

Barons de Rothschild - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

パロン ドゥ ロッチルド - 品種 : シャルドネ, ピノ・ノワール, ピノ・ムニエ

Drappier, Carte d'Or - 75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Meunier

ドラピエ, カルト・ドール - 品種 : ピノ・ノワール75%, シャルドネ15%, ピノ・ムニエ10%

Duval Leroy - Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

デュヴァル・ルロワ - 品種 : ピノ・ノワール, ピノ・ムニエ, シャルドネ

Laurent Perrier - 50% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

ローラン・ペリエ - 品種 : シャルドネ50%, ピノ・ノワール35%, ピノ・ムニエ15%

Moët & Chandon - 35% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 30% Chardonnay

モエ・エ・シャンドン - 品種 : ピノ・ノワール35%, ピノ・ムニエ 35%, シャルドネ30%

Veuve Clicquot - 50% Pinot Noir, 20% Meunier, 30% Chardonnay

ヴーヴ・クリコ - 品種 : ピノ・ノワール50%, ピノ・ムニエ 20%, シャルドネ30%

MILLésimés vintage / ヴィンテージ (ミレジメ : 単一の収穫年のブドウを80%以上使用し、最低でも36カ月以上の熟成)

Don Pérignon 1998 - 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

ドン・ペリニョン1998 - 品種 : シャルドネ60%, ピノ・ノワール40%

Veuve Clicquot, La Grande Dame 1996/98 - 61% Pinot Noir, 39% Chardonnay

ヴーヴ・クリコ, ラ グランドゥ ダム 1996/98 - 品種 : ピノ・ノワール61%, シャルドネ39%

Rosés / ロゼ

Duval Leroy, Cuvée prestige 1^{er} cru - Pinot Noir, Chardonnay

デュヴァル・ルロワ, キュヴェ プレスティージュ ブルミエ クリュ - 品種 : ピノ・ノワール, ピノ・ムニエ, シャルドネ

Barons de Rothschild - Chardonnay, Pinot Noir

パロン ドゥ ロッチルド - 品種 : シャルドネ, ピノ・ノワール

Veuve Clicquot - 50% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 30% Chardonnay

ヴーヴ・クリコ - 品種 : ピノ・ノワール50%, ピノ・ムニエ 20%, シャルドネ30%

Laurent Perrier - 100% Pinot Noir

ローラン・ペリエ - 品種 : ピノ・ノワール100%

champagnes / シャンパーニュ (シャンパン)

MOEMOE A

9 950 CFP /83,25 €

9 580 CFP /80,16 €

6 590 CFP /55,14 €

9 740 CFP /81,49 €

13 000 CFP /108,77 €

15 510 CFP /129,77 €

PARATAITO

3 950 CFP /33,05 €

3 580 CFP /29,95 €

590 CFP /4,94 €

3 740 CFP /81,49 €

7 000 CFP /58,57 €

9 510 CFP /79,57 €

MOEMOE A

59 830 CFP /500,60 €

54 390 CFP /455,08 €

PARATAITO

53 830 CFP /450,39 €

48 390 CFP /404,88 €

MOEMOE A

8 830 CFP /73,88 €

11 820 CFP /98,90 €

19 520 CFP /163,32 €

18 890 CFP /158,05 €

PARATAITO

2 830 CFP /23,68 €

5 820 CFP /48,70 €

13 520 CFP /113,12 €

12 890 CFP /107,85 €

COCKTAILS / カクテル

CREATIONS / 創作

- 2 200 CFP **Bora Bora Beach Club** / ボラボラ ビーチクラブ
18,40 € *Bailey's, jus de banane, lait de coco*
Bailey's, banana juice, coconut milk
ベイリーズ, バナナジュース, ココナッツミルク
- 2 000CFP
16,80 € **Tahitian Basil Daiquiri** / タヒチアン バジルダイキリ
Rhum blanc polynésien, citron, sirop basilic
White polynesian rum, lime, basil syrup,
ポリネシア産ホワイトラム, ライム, バジルシロップ
- 2 200 CFP
18,40 € **Parataito** / パラタイト
Gin infusé gingembre & concombre, triple sec, jus de pomme, lime juice
Gin infused with ginger & cucumber, triple sec, apple juice, lime juice
生姜・きゅうり入ジン, トリプルセック, リンゴジュース, ライムジュース
- 2 000CFP
16,80 € **Ginger Mai Tai** / ジンジャー マイタイ
Rhum brun, triple sec, jus d'ananas, jus de citron, sirop de gingembre, sirop d'orgeat
Dark rum, triple sec, pineapple juice, ginger syrup, almond syrup
ダークラム, トリプルセック, パイナップルジュース, ジンジャーシロップ, アーモンドシロップ (オルゲート)
- 2 400 CFP
20,10 € **Spicy Island** / スパイスアイランド
Téquila infusé au piment, liqueur fruit de la passion, jus de citron, sucre de canne
Tequila infused with hot peppers, passion liquor, lime juice, simple syrup
唐辛子入テキーラ, パッションリキュール, ライムジュース, さとうぎシロップ
- 2 200 CFP
18,40 € **Manuia Lemonade** / マヌイア レモネード
Vodka, Saint Germain, sirop basilic, citron, soda
Vodka, Saint Germain, basil syrup, lime, soda
ウォッカ, サンジェルマン, バジルシロップ, ライム, ソーダ

CLASSIQUES / CLASSICS / クラッシ

- 2 000 CFP
16,80 € **Gin Fizz** / ジンフィズ
Gin, jus de citron, sucre de canne, perrier
Gin, lemon juice, cane sugar, soda
ジン, レモンジュース, さとうぎシロップ, 炭酸水ペリエ
- 2 200 CFP
18,45 € **Whisky Sour** / ウィスキーサワー
Whisky, citron, sucre de canne
Whisky, lime, simple syrup
ウィスキー, ライム, さとうぎシロップ
- 2 200 CFP
18,40 € **Margarita** / マルガリータ
Téquila, triple sec, jus de citron, sucre de canne
Tequila, triple sec, lemon juice, cane sugar
テキーラ, トリプルセック, レモンジュース, さとうぎシロップ
- 2 000 CFP
16,80 € **Mojito** / モジート
Rhum, citron, cassonade, menthe, soda
Rum, lime, brown sugar, mint, soda
ラム, ライム, ブラウンシュガー, ミント, ソーダ
- 2 200 CFP
18,40 € **Piña Colada** / ピニャ コラーダ
Rhum, ananas, lait de coco
Rum, pineapple, coconut milk
ラム, パイナップル, ココナッツミルク
- 2 400 CFP
20,15 € **Porn Star** / ボルノスターマティーニ
Vodka, sirop vanille, liqueur de passion, jus de citron
Vodka, vanilla syrup, passion fruit, lime juice
ウォッカ, バニラシロップ, パッションフルーツ, ライムジュース
- 2 400 CFP
20,15 € **Moscow Mule** / モスコミュール
Vodka, ginger beer, menthe, jus de citron
Vodka, ginger beer, mint, lemon juice
ウォッカ, ジンジャービール, ミント, レモンジュース

CHAMPAGNES / シャンパーニュ (シャンパン)

- 3 100 CFP
26,00 € **Aperol Spritz** / アペロール スプリッツ
Champagne, apéritif, eau gazeuse
Champagne, aperol, soda
シャンパーニュ, アペロール, 炭酸水
- 3 100 CFP
26,00 € **Cherry Royal** / チェリー ロワイヤル
Champagne, liqueur de marasquin, sirop de basilic
Champagne, cherry liquor, basil syrup
シャンパーニュ, チェリーリキュール (マラスカン), バジルシロップ
- 3 100 CFP
26,00 € **Strawberry Royal** / ストロベリー ロワイヤル
Champagne, sirop de fraise, citron, menthe fraiche
Champagne, strawberry syrup, lime, fresh mint
シャンパーニュ, ストロベリー シロップ, ライム, フレッシュ ミント
- 3 100 CFP
26,00 € **Sparkling Honeymoon** / スパークリング ハネムーン
Champagne, liqueur de litchi, sirop de rose
Champagne, lychee liquor, rose syrup
シャンパーニュ, ライチリキュール, ローズシロップ

BIERES / BEERS

- 1 800 CFP
15,10 € **Blood'Hinano** / ブラッド ヒナノ
Bière blonde, jus de tomate assaisonné, citron
Blond beer, seasoned tomato juice, lime
ブロンドビール, 味付けしたトマトジュース, ライム
- 1 800 CFP
15,10 € **Hinano Dream** / ヒナノ ドリーム
Bière ambrée, sirop de gingembre, citron vert, bitter miel
Amber beer, Ginger syrup, lime, honey bitter
アンバービール (琥珀色), ジンジャーシロップ, ライム, ビターハニー

MOCKTAILS

モクテル (ノンアルコール) 1 500 CFP
12,60 €

FRESH ME UP / フレッシュ ミー アップ

Sirop de fraise, citron, basilic, soda
Strawberry syrup, lime, basil, soda
ストロベリーシロップ, ライム, バジル, ソーダ

VIRGIN PINACOLADA / バージン ピニャ コラーダ

Ananas, lait de coco
Pineapple, coconut milk
パイナップル, ココナッツミルク



Animations - Animazioni - 更にロマンティックに

Musicien local / Local Music / Musicista locale / 地元ミュージシャン

	Moemoea	Parataito
Ukulele 1h - ウクレレ 1時間	9 600 cfp	追加料金なし
Ukulele 2h - ウクレレ 2時間	12 000 cfp	2 400 cfp

Spectacle / Show / Spettacolo / ショー

	Moemoea	Parataito
Mini Show privé: 30min / 10pax - プライベートミニショー : 30分 / 10人	54 000 cfp	54 000 cfp
Show Bora: 45min/ 14pax - ボラ ショー : 45分 / 14人	102 000 cfp	102 000 cfp
Mini Heiva: 45min / 25pax - ミニ ヘイヴァ : 45分 / 25人	144 000 cfp	144 000 cfp
Danse du feu - Fire danse - Danza di fuoco 15min / 7pax - ファイヤーダンス : 15分 / 7人	96 000 cfp	96 000 cfp

Feu d'artifice / Fire Works /Fuochi d'artificio / 花火

I Love You! (2min) – 愛してます！（２分）

	Moemoea	Parataito
Feu d'artifice + 3 bombes cœurs Fireworks + 3 heart bombs Fuochi d'artificio + 3 bombe a cuore 花火 + ハート型の打上げ花火 3本	165 000 cfp	165 000 cfp

I love you to the moon and back! (5min) – 心の底から愛して ます！（５分）

	Moemoea	Parataito
Feu d'artifice + allégorie 2 initiales & 1 coeur + 5 bombes coeurs Fireworks + allegory 2 initials & 1 heart + 5 bombs hearts Fuochi d'artificio + allegoria 2 iniziali e 1 cuore + 5 cuori di bombe 花火 + お2人のイニシャル & ハートの仕掛け花火 1つ + ハート型の打上げ花火 5本	580 000 cfp	580 000 cfp



FORMULES / PACKAGES / PACCHETTO / パッケージ

TE OPUHI (テ オプヒ)

13.900 cfp (116,50 €)



En chambre / In the room / Nella stanza / お部屋で:

- Une demi bouteille de Champagne (37,5cl) / A split of Champagne (37.5cl) / Mezza bottiglia di Champagne (37,5cl)
ハーフボトルシャンパン1本(375 ml)
- Corbeille de fruits / Fruits basket / Cesto di frutta / フルーツバスケット
- Décoration florale du lit / Floral bed decoration / Decorazione floreale sul letto / フラワーベッドデコレーション

TE TIPANIE (テ ティパニエ)

25.900 cfp (217,05 €)

En chambre / In the room / Nella stanza / お部屋で:

- Une demi bouteille de Champagne (37,5cl) / A split of Champagne (37.5cl) / Mezza bottiglia di Champagne (37,5cl)
ハーフボトルシャンパン1本(375 ml)
- Corbeille de fruits / Fruits basket / Cesto di frutta / フルーツバスケット
- Décoration florale du lit / Floral bed decoration / Decorazione floreale sul letto / フラワーベッドデコレーション



Durant le séjour/ During the stay / Durante il soggiorno / ご滞在中に:

- Un petit déjeuner 'Expérience Polynésienne' / A 'Polynesian experience' Breakfast / Una colazione « Esperienza polinesiana » / 「ポリネシア体験」朝食を1回
 - Livré en pirogue / Canoe Breakfast/ Colazione consegnata in piroga (Bungalows sur pilotis / Overwater only/ In bungalow sull'acqua)
カヌーブレイクファースト (水上のお部屋限定)
 - Les pieds dans l'eau / Lagoon Breakfast / Colazione consegnata in laguna / ラグーンブレイクファースト (ビーチで)

TE HITOA (テ ヒトア)

62.900 cfp (527,10 €)

En chambre / In the room / Nella stanza / お部屋で:

- Une demi bouteille de Champagne (37,5cl) / A split of Champagne (37.5cl) / Mezza bottiglia di Champagne (37,5cl)
ハーフボトルシャンパン1本(375 ml)
- Corbeille de fruits / Fruits basket / Cesto di frutta / フルーツバスケット
- Décoration florale du lit / Floral bed decoration / Decorazione floreale sul letto / フラワーベッドデコレーション



Durant le séjour/ During the stay / Durante il soggiorno / ご滞在中に:

- Un petit déjeuner 'Expérience Polynésienne' / A 'Polynesian experience' Breakfast / Una colazione « Esperienza polinesiana » / 「ポリネシア体験」朝食を1回
 - Livré en pirogue / Canoe Breakfast/ Colazione consegnata in piroga (Bungalows sur pilotis / Overwater only/ In bungalow sull'acqua)
カヌーブレイクファースト (水上のお部屋限定)
 - Les pieds dans l'eau / Lagoon Breakfast / Colazione consegnata in laguna / ラグーンブレイクファースト (ビーチで)
- Un dîner romantique 'Moemoea' / A 'Moemoea' romantic dinner / Cena romantica « Moemoea » / 「モエモエア」ロマンチックディナーを1回
 - Sur la plage / On the beach / Sulla spiaggia / ビーチで
 - Sous notre Fare / Under our Gazebo / Sotto la Gazebo / ガゼボで (ビーチ沿い)
 - Dans l'intimité de votre chambre / In the privacy of your room / Nella privacy della sua camera / お部屋で

TE AUTE (テ ア ウ テ)

99.900 cfp (837,20 €)

En chambre / In the room / Nella stanza / お部屋で:

- Une demi bouteille de Champagne (37,5cl) / A split of Champagne (37.5cl) / Mezza bottiglia di Champagne (37,5cl)
ハーフボトルシャンパン1本(375 ml)
- Corbeille de fruits / Fruits basket / Cesto di frutta / フルーツバスケット
- Décoration florale du lit / Floral bed decoration / Decorazione floreale sul letto / フラワーベッドデコレーション



Durant le séjour/ During the stay / Durante il soggiorno / ご滞在中に:

- Un petit déjeuner 'Expérience Polynésienne' / A 'Polynesian experience' Breakfast / Una colazione « Esperienza polinesiana » / 「ポリネシア体験」朝食を1回
 - Livré en pirogue / Canoe Breakfast/ Colazione consegnata in piroga (Bungalows sur pilotis / Overwater only/ In bungalow sull'acqua)
カヌーブレイクファースト (水上のお部屋限定)
 - Les pieds dans l'eau / Lagoon Breakfast / Colazione consegnata in laguna / ラグーンブレイクファースト (ビーチで)
- Un dîner romantique 'Moemoea'* / A 'Moemoea' romantic dinner* / Cena romantica « Moemoea »* / 「モエモエア」ロマンチックディナーを1回*
 - Sur la plage / On the beach / Sulla spiaggia / ビーチで
 - Sous notre Fare / Under our Gazebo / Sotto la Gazebo / ガゼボで (ビーチ沿い)
 - Dans l'intimité de votre chambre / In the privacy of your room / Nella privacy della sua camera / お部屋で

*Accompagnement musical au Ukulele (1h) / A 'Moemoea' romantic dinner with Ukulele live music (1h) / Accompagnamento musicale su Ukulele (1h)

*ウクレレの生演奏 (1時間) を聴きながらの「モエモエア」ロマンティックディナー

- Un massage en couple "Taurumi" (50 minutes) au spa Tavai / Couple's Massage 'Taurumi' (50 minutes) at the Tavai Spa / Un massaggio di coppia « Taurumi » (50minuti) alle Tavai Spa
タヴァイ スパでお2人そろって「タウルミ」マッサージ (50分)

Au départ/ At departure/ Di partenza / ご出発時に:

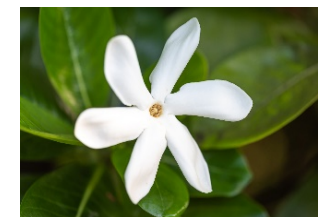
- Départ tardif de la chambre (selon disponibilités) ou mise à disposition d'une chambre de transit / Late check out (upon availability) or

TE TIARE (テ ティアレ)

230.400cfp (1930,80€)

A l'arrivée / **At arrival** / All'arrivo / ご到着時に:

- Couronne et collier de fleurs à l'aéroport / **Flower crown and lei at airport** / Collana con corona e fiore in aeroporto / 空港で花の冠&レイでお迎え
- Transfert privé vers l'hôtel / **Private transfer to hotel** / Trasferimento privato in hotel / ホテルへのプライベートト送迎サービス
- Au ponton de l'hôtel: accueil avec musiciens & danseurs / **Welcome at the Resort with musicians and dancers** / Al pontile dell'hotel: accoglienza con musicisti e ballerini / ホテル棧橋でミュージシャンとダンサーがお迎え



En chambre / **In the room** / Nella stanza / お部屋で:

- Une bouteille de Champagne (75cl) / **A bottle of Champagne (37.5cl)** / Una bottiglia di Champagne (75cl) / シャンパン1本(750ml)
- Corbeille de fruits / **Fruits basket** / Cesto di frutta / フルーツバスケット
- Décoration florale du lit & de la chambre / **Floral bed & room decoration** / Decorazione floreale di letto & camera da letto / フラワーベッド&ルームデコレーション

Durant le séjour/ **During the stay** / Durante il soggiorno / ご滞在中に:

- Un petit déjeuner 'Expérience Polynésienne' / **A 'Polynesian experience' Breakfast** / Una colazione « Esperienza polinesiana » / 「ポリネシア体験」朝食を1回
 - Livré en pirogue / **Canoe Breakfast** / Colazione consegnata in piroga (Bungalows sur pilotis / Overwater only/ In bungalow sull'acqua) カヌーブレイクファースト (水上のお部屋限定)
 - Les pieds dans l'eau / **Lagoon Breakfast** / Colazione consegnata in laguna / ラグーンブレイクファースト (ビーチで)
- Un dîner romantique 'Parataito' avec musiciens & show privé / **A 'Parataito' romantic dinner with musician & private show** / Cena romantica « Parataito » con musicisti e spettacolo privato / 生演奏のプライベートショーを楽しみながらの「パラタイト」ロマンチックディナー
- Sur la plage / On the beach / Sulla spiaggia / ビーチで
- Sous notre Fare / Under our Gazebo / Gazebo / ガゼボで (ビーチ沿い)
- Un massage en couple "Taurumi" (50 minutes) au spa Tavai / **Couple's Massage 'Taurumi' (50 minutes) at the Tavai Spa** / Un massaggio di coppia « Taurumi » (50minuti) alle Tavai Spa / タヴァイ スパでお2人そろって「タウルミ」マッサージ (50分)

Au départ/ **At departure** / Di partenza / ご出発時に:

- Départ tardif de la chambre (selon disponibilité) ou mise à disposition d'une chambre de transit / **Late check out (upon availability) or access to a day use**



STE DES CADEAUX / GIFTS LIST / LISTA DEI REGALI / ギフト リスト

Assiette de macarons / Plate of Macaroons / Piatto di macarons (6pcs) / マカロンプレート (6個)	2 900cfp/ 24,30 €
Corbeille de fruits / Fruits Basket / Cesto di frutta / フルーツバスケット	3 900 cfp / 32,70 €
Gâteau pour deux / Cake for two / Torta per due / ケーキ (お2人分) <i>Personne sup, / Additional person / Persona aggiuntiva/ お1人分追加料金</i>	4 000 cfp / 33,55 € 1 500 cfp / 12,60€
Bouteille de vin / Bottle of Wine / Bottiglia di vino (75cl) / ワイン1本(750ml)	5 000 cfp / 41,90 €
Champagne (75cl) / シャンパン 1 本(750ml)	12 000 cfp / 100,60 €
Lit de fleurs / Floral Bed / Letto di fiori /フラワーベッドデコレーション	4 000 cfp / 33,55 €
Décoration florale de la chambre / Floral decoration of the Room/ Decorazione floreale della stanza /フラワールームデコレーション	6 000 cfp / 50,30 €
Couronne ou collier de fleurs / Flower crown or lei / Corona di fiori o collana / 花冠 または 花レイ- Standard / スタンダード	3 000 cfp / 25,20 €
Couronne ou collier de fleurs / Flower crown or lei / Corona di fiori o collana / 花冠 または 花レイ- VIP / デラックス	4 500 cfp / 37,70 €



CONDITIONS GENERALES Terms & conditions

LES TARIFS SONT / RATES ARE / 料金は :

ご 案 内

- Exprimés en Euro et franc pacifique / *Expressed in Euro and Pacific franc* / ユーロおよびパシフィックフランで表示されています
- Pour un couple sauf mention contraire / *Per couple except when mentioned otherwise* / 特に明記されてなければお2名様分で表示されています
- Toutes taxes comprises / *Taxes included* / 税込みで表示されています

RESERVATION / ご予約 :

Veuillez noter qu'un seul dîner romantique par soirée peut être organisé Par conséquent, les réservations sont fortement recommandées

Contact: activities@leborabora.com ou par téléphone au 40.60.52.09

Please note that only one romantic dinner per evening can be arranged. Therefore reservations are highly recommended

Contact: activities@leborabora.com or by phone au 40.60.52,09

ロマンチックディナーは1晩にお1組のみ承っておりますので、ご希望の場合はお早めのご予約をお勧め致します。

お問合せ : activities@leborabora.com または 電話 : (689) 40 60 52 09

ANNULATION / CANCELLATION / キャンセルについて

Toute annulation doit être effectuée 24h à l'avance, sinon 100% du tarif annoncé sera chargé /

Had to be made 24h in advance, otherwise 100% of the announced price will be charged /

全てのキャンセルは、24時間前迄に申告が必要です。24時間以降 または 無申告のキャンセルは表示料金の全額を申し受けますので、ご注意ください。

GENERALITES/ GENERAL INFORMATION / 一般情報

Nous vous rappelons que ses expériences sont assujetties à la météo et que le lieu peut être changer si besoin. L'Hôtel ne peut en aucun cas être tenu responsable d'un changement de date ou de lieu du service réservé, causé par une météo incompatible ou toute autre circonstances imprévues.

Les tarifs des services contractés avec des opérateurs externes peuvent être modifiés sans préavis

Les photos sont à titre indicative et non contractuelles

As a reminder, these outdoor experiences and moments are subject to weather conditions and venues may be modified. The Hotel cannot be held responsible should the need arise (because of bad weather conditions or other unforeseen circumstances) to change date or venue for Romantic Rendez-Vous reserved.

Rates for services contracted with outside operators can be subject to modification without prior notice

Photos are for indication only and not contractual

屋外での体験は気象状況に影響され、サービスが提供される場所は必要に応じて変更される場合があります。天候不順やその他の不測の事態により、予約されたサービスの日時や場所が変更された場合、当ホテルはいかなる状況においても一切責任を負いません。

外部事業者と契約しているサービスの価格は、予告なしに変更される場合があります。