





3y Pearl Resorts

MAEVA - BIENVENUE - WELCOME -ようこそ

親愛なるゲストの皆様

このガイドはルタハアでご提供させて頂く様々なレストランサービスをご案内させて頂いております。

皆様にルタハアならではのお料理をご満悦して頂き 快適なご滞在をして 頂けます様,ご希望&ご質問等ございましたら ご遠慮なくご連絡 頂けますようお願い致します。

南の楽園 ルタハアで素敵なご滞在を

お問合せの際は 内線9番までご連絡トさいませ。





レストラン& バー





ハワイキヌイ

ハワイキヌイレストランは素晴らしいタハアラグーンと豊かな庭園を眺望出来る 緑の木々に囲まれた高台にあります。

ご朝食とご夕食をご提供させて頂きます。

営業時間: 朝食:午前7時~午前10時 夕食:午後6時半~午後9時半

オヒリ

洗練された空間とサービス オヒリレストランでは当ホテルのエグゼクティブシェフと アシスタントシェフが 地元の食材を使用した美食メニューをご提供させて頂きます。

営業:水曜日~日曜日午後7時~午後9時30分要予約







ティティライナ

当ホテルのシェフが地元の新鮮素材を使用し、洗練された メニューをご提供させて頂きます

素足に砂の感触を楽しみながら、シンプルなご昼食を お楽しみ下さい。

営業時間:午後12時~午後3時





マヌイア

マヌイア バー(&スイムアップ バー)は、ティティライナレストランの傍にあります。

プールサイド又はビーチでのリラックスタイム

美味しいリフレッシュカクテルをご提供させて頂きます。

営業:時間午前10時半~午後6時

ティキ

ハワイキヌイレストランに隣接しているティキバーではイブニングカクテルを ご提供させて頂きます。

> 幅広い多種のカクテル&ドリンクを揃えております。 食前&食後酒をお楽しみ下さい。

> > 営業時間:午後6時~午後10時



サービス毎に、デリバリー料金1,000cfpを チャージさせて頂きます。 ルームサービス

LE TAHA'A

オムレツ又はホワイトオムレツ/ Omelette or white omelette

中身選択: 玉葱、チーズ、ハーブ、キノコ、ハム

Garnish of your choice: onions, cheese, herbs, mushrooms or ham スクランブルエッグ / Scramble eggs

ゆで卵 (茹で時間3、6、9 分間)/ Boiled eggs (3, 6 or 9 minutes)

目玉焼き/Fried eggs

スモークサーモン/ Smoked salmon

コールドカット(ハム、サラミ等) / Cold cuts plate

チーズ盛合せ/ Cheese plate

ベーコン又はソーセージ/ Plate of bacon or sausages

炒め野菜/ Pan fried

シリアル選択 / Choice of cereals

コーンフレークス、フィットネスシリアル、チョコレートシリアル、ミューズリー

Chocolate cereal. Muesli

フレッシュフルーツ盛合せ / Fresh fruits plate

プレーン又はフルーツヨーグルト / Plane or fruit flavored yogurt

フレンチトースト / French toast

パンケーキ

クレープ /French crepes

自家製ペストリー/ Home made pastry

アメリカンコーヒー又はデカフェイン/American coffee or decaffeinate

紅茶/Tea

アールグレイ、イングリッシュブレックファスト、緑茶、ダージリン、ヴァニラティー、ミントティー Earl Grey, Breakfast, Green Tea, Darjeling, Vanilla Tea, Mint tea

ハーブティー:カモミール、スイートナイト

Infusions : Camomille, Nuit calme / Sweet night

ホットチョコレート / Hot chocolate

フルーツジュース / Fruit juices

パイナップル、マンゴ、バナナ、グレープフルーツ、オレンジ/Píneapple, Mango, Banana, Grapefruít, Orange

全乳又は ハーフスキムミルク又はスキムミルク/Whole milk, half-skimmed milk or skimmed milk





軽食メニュー

	- 11-
	11/
HIII	- **
12.7	1

カジキのカルパッチョ、トマトコンフィ とパルメザン Blue marlin carpaccio, candied tomato and parmesan

本日の魚のタルタル(入荷状況次第)

Tartare of the day (depending on the catch)

黒鮪の刺身、カッテージチーズソース 山葵&ツマ大根



Tuna sashimi, cottage cheese sauce with wasabi and Daikon radish

ラグーン魚スモークとスモークサーモン、ケッパー、ライムクリーム



Local smoked fish, smoked salmon, caper flower, lime cream

フォワグラトルション、グレープフルーツチャツネ&ココナッツミルクゼリー

« Au torchon » foie gras, local grapefruits chutney and coconut milk jelly

サラダ

クラシックシーザーサラダ/ Classic Ceasar salad 2,800 CFP

チキンシーザーサラダ / Chicken Ceasar salad

海老のシーザーサラダ/Shrimps Ceasar salad

2.000 CFP

16.90 €

2.400 CFP

20.20 €

2,600 CFP 21.90 €

2,000 CFP

16.90 €

ベジタリアンサラダアンティパスチ風、レモンオリーヴオイル&パルメザンチーズ



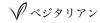
Vegetables salad antipasti style, citrus flavored olive oil and parmesan

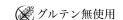
2,200 CFP 18.50 €

トマト&クリーミーモッツァレラBuratta風、バルサミコ&アーモンド V 🖋 🕼



Tomato and creamy mozzarella like a Burrata, balasamic, basil and almonds







23.60 €

2,700 CFP 22.70 €

2,400 CFP

2,700 CFP

2,800 CFP

23.60 €

22.70 €

20.20 €

軽食メニュー

バーガー & クラブサンドウイッチ

全粒粉パン (Whole Wheat Bread)又は 食パン(White Bread) クラブサンドウィッチのお好みのパンをお選び下さい

Our club sandwich can be prepared with white or whole wheat bread

鮪チーズバーガー/Tuna cheeseburger

ビーフチーズバーガー/ Beef cheeseburger

クラシックビーフバーガー/ Classic beef burger

ベジタリアン豆腐バーガー/ Vegetarian tofu burger

チキンクラブサンドウィッチ / Chicken club sandwich

パスタ

2.800 CFP

2,800 CFP

2,400 CFP

2.400 CFP

2.600 CFP 21.90 €

23.60 €

23.60 €

20.20 €

20.20 €

パスタ選択: スパゲティ、タリアッテレ、ペンネ

Pasta choice: Spaghetti, Tagliatelle, Penne

2.400 CFP ナポリタン / Napolitan pasta 20.20 €

2.400 CFP ペスト / Pesto pasta 20.20 €

ミートソース / Bolognese pasta 2.500 CFP 21.10 €

スモークサーモンとレモンクリーム 2,700 CFP 22.70 €

Smoked salmon and lemon cream pasta

アルボリオ米のリゾット、ポルチーニ茸&マスカルポーネ

Arborio risotto, porcini mushrooms and mascarpone cream

タハア産海老のリゾットココナッツミルク&生姜風味

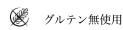
Taha'a shrimps risotto with coconut milk & ginger

2,900 CFP 24.40 €

2,800 CFP

23.60 €







お好み選択

4,100 CFP

34.50 €

お好みの肉又は魚料理、付け合せとソースをお選びください。

魚料理

石焼き風 鮪の半生焼き / "A la plancha" seared tuna

ラグーン魚 / Lagoon fish

Teahupoo産エビのソテー/Pan fried shrimps of Teahupoo

付合せ

フライドポテト/French fries

白飯 / Rice

ミックスグリーンサラダ/Mixed green salad

中華風野菜炒め / Vegetables wok

パルメザンリゾット / Parmesan risotto

ココナッツ&パイナップルライス / Coconut and pineapple rice

野菜のココナッツミルク煮 / Vegetables in coconut milk



√ ベジタリアン



グルテン無使用

肉料理

3,700 CFP

3,500 CFP

3,800 CFP

31.10 €

29.50 €

32.00 €

3,800 CFP «Black-Angus »牛サーロンステーキグリル 32.00 €

Grilled « Black-Angus » sirloin steak

4,200 CFP 仔羊リブロースト / Roasted rack of lamb 35.30 €

仔牛のフィレロースト/ Roasted veal tenderloin

ソース選択

Tahítí 産ワインソース/ Wine sauce from Tahiti

ココナッツ&生姜ソース / Coconut & ginger sauce

ヴァージンオリーヴオイルソース / Virgin sauce

スイートチリソース / Sweet chili sauce

バーベキュー&ココソース / Barbecue & coco sauce

グレービーソース/ Gravy sauce

LE TAHA'A

軽食メニュー

デザート & チーズ

チーズの盛合せ / Cheeses assortment

トリュフチョコレートの盛合せ/ Chocolate truffles plate

クッキーの盛合せ/ Cookies plate baked minutes

Taha'a産ヴァニラのクレームブリュレ / Taha'a vanilla crème brulée

フレッシュフルーツ盛合せ/ Fresh fruits plate

柔らかいチョコレートケーキ、パッションフルーツソース、バナナカラメル煮 マンゴシャーベット

Lava cake, passion smooth heart caramelized banana & mango sorbet

ヴァニラサンデー ソース&トッピング お好み選択 Vanilla sundae sauce and garnish of your choice:

ソース選択:チョコレート、キャラメル、マンゴ&レッドベリー

chocolate, caramel, mango or red fruits

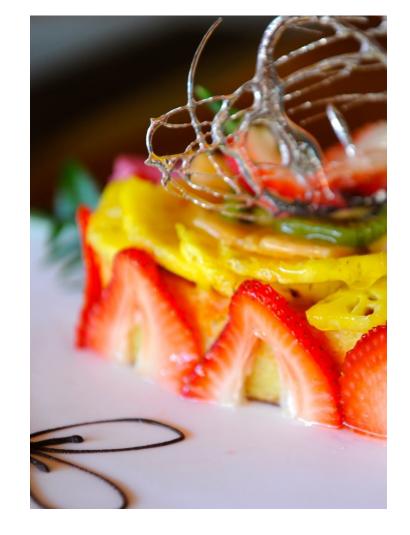
トッピング / Topping

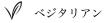
ピスタチオ、ピーカンナッツ、クッキー&ブラウニー

pistachios, caramelized pecan nuts, cookies or brownies crumbs

2,400 CFP 20.20 €

1,800 CFP 15.20 €







グルテン無使用



ナッツ使用



お子様メニュー (12歳以下のお子様限定)

11	- 112
1111	777
- 1111	- **
17.7	-17

クラシックシーザーサラダ / Classic Ceasar salad

チキンシーザーサラダ / Chicken Ceasar salad

海老のシーザーサラダ/ Shrimps Ceasar salad

メロンと生ハムサラダ / Melon salad with prosciutto ham

トマトモッツレラ &ペスト / Tomato mozzarella and pesto





デザート

チョコレートピラミッド / Chocolate pyramid 1,100 CFP 9.30 €

1.800 CFP 15.20 €

フレッシュフルーツの盛合せ / Fresh fruits plate 1,100 CFP

1.800 CFP 15.20 €

1,100 CFP クッキーの盛合せ / Cookies plate baked minutes 9.30 €

1.800 CFP 15.20 €

1.100 CFP 9.30 €

9.30 €

ヴァニラサンデー / Vanilla sundae

1,800 CFP 15.20 €

1.100 CFP

9.30 €

メインコース&パスタ

チキンナゲット / Chickens nuggets

チーズバーガー/ Cheese burgeri

ハンバーガー/ Hamburgeri

マヒマヒのソテー / Pan fried mahi-mahi fish

1,900 CFP ビーフハンバーググリル / Grilled beef chopped steak 16.00 €

1.900 CFP 16.00 €

ミートソーススパゲティ / Spaghetti bolognese

1.900 CFP 16.00 € タリアッテレトマトソース/ Tagliatelle tomato sauce

1,900 CFP 16.00 €

1,900 CFP

1,900 CFP

16.00 €

16.00 €

1,900 CFP

付け合せ / Sides dishes: 16.00 €

> フライドポテト、白飯、マッシュポテト、中華風野菜炒め french fries, rice, mash potatoes, vegetable wok

ベジタリアン

グルテン無使用



ナッツ使用

午前10時30分~午後10時

飲物

ミニボトル (5cl)

Jack Daniel, Whisky1,690 CFP /14.15 €Bacardi, rhum1,360 CFP /11.40 €Bombay, gin1,020 CFP /8.55 €Vodka, absolute670 CFP /5.60 €

ソフトドリンク

Coca Cola 28,5cl	550 CFP /4.60 €
Coca Cola Light 35,5cl	550 CFP /4.60 €
Sprite 28,5cl	550 CFP /4.60 €
Tonic 35.5cl	550 CFP /4.60 €
Ginger Ale	550 CFP /4.60 €
Fanta 35,5cl	550 CFP /4.60 €
Orangina 35,5cl	550 CFP /4.60 €
Rotui Multi fruits	550 CFP /4.60 €
Monsters 25cl	550 CFP /4.60 €
Ginger Beer	550 CFP /4.60 €

ビール (33cl)

 Heineken
 750 CFP /6.30 €

 Tabu Lemon
 750 CFP /6.30 €

 Hinano blonde
 700 CFP /5.85 €

 Hinano ambrée
 750 CFP /6.30 €

 Hinano Blanche
 750 CFP /6.30 €

 Hinano Gold
 850 CFP /7.50 €

ワイン

白ワイン

ブルゴーニュ (100% シャルドネ)

1ボトル 75cl

Domaine Laroche – Les Chanoines, Chablis, 2017/18

Maison Chanzy – 1er cru Reuchaux, Puligny Montrachet 2018

6,900 CFP /57.50 € 16,000 CFP /134.00 €

ロワールヴァレイ

Château Langlois - Pouilly-fumé, 100% sauvingnon blanc 2017

7,500 CFP /63.00 €

世界のワイン

Blanc de Corail – Italia et Muscat de hambourg, Tahiti Ménage à trois – 100 % Chardonnay, California, 2017

5,400 CFP /45.30 € 5,200 CFP /43.60 €

ロゼワイン

プロヴァンス 1ボトル 75㎝

Château Sainte Marguerite Cru Classé – Grenache noir, Cinsault & Syrah , 2017/18 AB

6,100 CFP /57.80 €

Tahiti Rosé Nacarat - Carignan rouge, Italia & Muscat de Hambourg \$\ 4,900 CFP /141.00 €

赤ワイン

ブルゴーニュ (100% シャルドネ)

1ボトル 75cl

Maison Chanzy - Les Fortunés, 100% Pinot Noir

6,900 CFP /57.50 €

ボルドー

Château La Bonelle – Saint Émilion Grand Cru, 80 % Merlot & 20% Cabernet Franc

7,500 CFP */63.00* €

ロワールヴァレイ

Clos de L'Oratoire – Châteauneuf du Pape, 70% Grenache noir, 15% Cinsault, 10% Syrah & 5% Mourvèdre

13,500 CFP /45.30 €

世界のワイン

Ménage à trois – 100% Cabernet sauvignon, California Felsina– Chianti Assemblage, 90% Sangiovese & 10% Merlot 5,600 CFP /46.90 € 6,700 CFP /46.90 €

フルワインリスト掲載ワインのご注文もご遠慮なくお申し付け下さい。



シャンパン

ハーフボトル

1ボトル37,5cl

Duval Leroy Réserve – Chardonnay & Pinot Noir & Pinot Meunier **Laurent Perrier Brut** – Chardonnay & Pinot Noir & Pinot Meunier 5,600 CFP /46.90 €

7,700 CFP /64.50 €

白シャンパン

1ボトル 75cl

Duval Leroy - Cuvée Brut Réserve – Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay

10,700 CFP /89.65 €

Laurent Perrier Brut – 50% Chardonnay, 35% Pinot Noir & 15% Pinot Meunier

12,500CFP /104.75 €

ロゼブルットシャンパン

1ボトル 75cl

Duval Leroy - Cuvée Prestige 1er Cru – Chardonnay & Pinot Noir **Möet & Chandon – Impérial** – 40-50% Pinot Noir, 30-49% Meunier & 10-20 % Chardonnay

13,800 CFP /115.65 €

21,500CFP /180.15 €





DOM PERIGNON



ヴィンテージ

1ボトルl 75cl

Louis Roederer - Cristal 2004/2005 – 55% Pinot Noir & 45% Chardonnay

Dom Pérignon 2008 – 60% Chardonnay & 40% Pinot Noir

68,000 CFP /569.85 €

58,500 CFP /490.25 €

午前10時30分~午後10時



特別な時に







本日の魚

獲れたての新鮮な魚を丸ごとバーベキューグリル。 ポリネシアンスタイルでお楽しみください。

入荷状況により限定数あり

クッキングクラス

タヒチアン料理の定番

ポワソンクリュ(ポリネシアン風生魚のマリネ)の料理法を プールボーイスタッフが伝授させて頂きます。 調理後、ポワソンクリュは Titirainaレストランにてお召し上がり いただけます。

要予約 24時間前:

料金&詳細、ご予約はアクティビティデスク(内線8427)まで







ポリネシアンの夕べ

タハアで引き継がれるポリネシアンの文化と伝統...

週で一番のイベント ポリネシアンナイト

地元の素材を活かしたタヒチ料理のブッフェデイナー ローカルトリオが一晩中奏でるセレナーデ。 タヒチアンミュージックのリズムにのり華麗に舞うタヒチアンダンサー 豪快なファイヤーダンスもお見逃しなく。

タハアの夜 をご満喫下さい。

実施日: 火曜日午後7時~ Titirainaレストランにて



バーベキュー

ローカルミュージシャンの演奏に耳を傾け、砂に足をつけながら厳選され たグリル料理を味わうことができます。

午後7時よりレストラン Titirainaにて

要予約:実施日のお問合せは内線8427まで





ココショー

天使の木と呼ばれる椰子の木、椰子の葉の編み物やココナッツの実の 様々な利用方法をご覧頂きます。

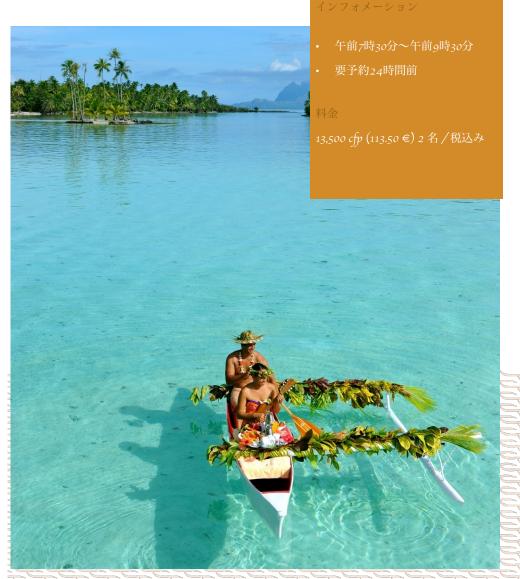
実施日: 日曜日午後3時レストラン Titirainaにて (無料)



要予約 24時間前:

予約はアクティビティデスク(内線8427)まで

ロマンチックなひと時



カヌーブレックファースト

タハア島のラグーンから昇る朝日 煌めくラグーンからカヌーでご朝食をお届け致します。

カヌーでのお散歩の後には素敵なご朝食。 ロマンチックな1日の始まり

サービス:午前7時半~午前9時半

要予約 24時間前:料金&詳細、ご予約はアクティビティデスク(内線8427)まで

オムレツ又はホワイトオムレツ/ Omelette or white omelette

中身選択: 玉葱、チーズ ハーブ、キノコ ハム

Garnish of your choice: onions, cheese, herbs, mushrooms or ham スクランブルエッグ / Scramble eggs

ゆで卵 (茹で時間3、6、9 分間)/ Boiled eggs (3, 6 or 9 minutes)

目玉焼き/Fried eggs

スモークサーモン/Smoked salmon

コールドカット (ハム、サラミ等) / Cold cuts plate

チーズ盛合せ/ Cheese plate

ベーコン又はソーセージ/ Plate of bacon or sausages

炒め野菜/ Pan fried

シリアル選択 / Choice of cereals

コーンフレークス、フィットネスシリアル、チョコレートシリアル、ミューズリー

Chocolate cereal, Muesli

フレッシュフルーツ盛合せ / Fresh fruits plate

プレーン又はフルーツヨーグルト / Plane or fruit flavored yogurt

フレンチトースト / French toast

パンケーキ

クレープ /French crepes

自家製ペストリー/ Home made pastry

選択メニュー

アメリカンコーヒー又はデカフェイン/American coffee or decaffeinate

紅茶/Tea

アールグレイ、イングリッシュブレックファスト、緑茶、ダージリン、ヴァニラティ、ミントティ Earl Grey, Breakfast, Green Tea, Darjeling, Vanilla Tea, Mint tea

ハーブティー: カモミール、スイートナイト

Infusions : Camomille, Nuit calme / Sweet night

ホットチョコレート / Hot chocolate

フルーツジュース / Fruit juices

パイナップル、マンゴ、バナナ、グレープフルーツ、オレンジ/Píneapple, Mango, Banana, Grapefruit, Orange

全乳又は ハーフスキムミルク又はスキムミルク/Whole milk, half-skimmed milk or skimmed milk





ファレモツランチ

モッタウタウの向かい側にある小島 «パアリ» でのプライベートランチ

煌めく砂浜 波の音 タヒチアンミュージシャンが奏でる ウクレレの調べをお楽しみ下さい。

ポリネシア伝統料理 ポワソンクリュのデモンストレーション

グリル料理 にデザート

ラグーンの中でお二人だけの プライベートランチ お楽しみ下さい。

含まれているもの

フラワーテーブルデコレーション (モツ 又は ファレポテ)

タヒチアンポワソンクリュの デモンストレーション

ホテル取選ソイン1平 ミネラルウオーター又は炭酸水₁本

ポリネシアンデュオ演奏

料金2名分

一般料金: 39,500 cfp / 331.00€ 昼食込み追加料金 : 28,500 cfp / 238.85€ 税込み

メニュー

お通し

Tartaコロリのスモークとマヒマヒのタルタル、 蜂蜜レモンドレッシング

Smoked korori and mahi-mahi tartare, honey and lemon dressing

前菜 / Starter

ポリネシアン生魚のココナッツミルクライムのマリネの デモンストレーション

Coconut's traditional raw fish demonstration and tasting

メインコース / Main course

鯵の姿焼きグリル オリーヴオイル&ココナッツミルク

Grilled Jack fish, virgin sauce & coconut milk

牛のフィレグリル& Teahupoo産海老、グレービーソース、 さつま芋のフライ

Grilled beef tenderloin and Teahupoo's schrimps, gravy sauce, sweet potatoes fries

デザート / Dessert フレッシュフルーツ盛合せ

Fresh fruit assortment



お飲物

ミネラルウオーター (炭酸入り又は炭酸なし) 1本 A bottle of water plane or sparkling

San Benedetto O'Tahítí

ワイン1本 (白 赤 ロゼ)

A bottle of wine white red or rosé

白ワイン / White wines

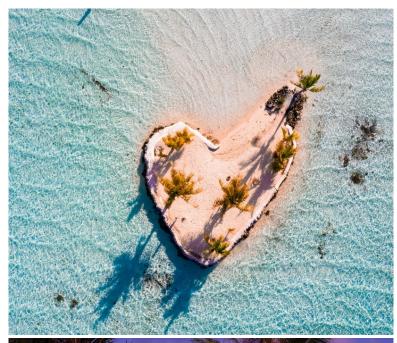
L de Chardonnay - Chardonnay, Laroche, Pays d'Oc Lake Chalice - Sauvignon Blanc, Marlborough, N.Z

ロゼワイン / Rosé wine:

Grand Ferrage, Mathilde Chapoutier - Côtes de Provence

赤ワイン / Red wines:

Maison Louis Latour - Pinot Noir, Bourgogne Clou du Pin - Merlot, Bordeaux supérieur





ファレモツディナー

月光に照らされたラグーン。心地良い潮騒。

ポリネシアンダンサー&ミュージシャン による、お二人だけのための プライベートショー。

モツタウタウのビーチでの魔法の一夜。

ウクレレの音色が星の瞬きと調和した 素敵なムードの中、

当シェフが腕によりをかけた 4 コースメニューをご堪能後、

ファイヤーダンスをお楽しみ頂きます。

含まれているもの

フラワーデコレーションテーブル (モツ 又は ファレポテ)

4コースディナー

ハーフシャンパン 1本 ホテル厳選 ワイン1本 ミネラルウォーター (炭酸入り又は炭酸なし) ローカルデュオ演奏

料金2名分

一般料金: 99,000 cfp / 829.50 €
夕食込み追加料金: 75,000 cfp / 628.50







ビーチデイナー

静かなビーチ、月光に照らされたラグーン 満天の星空。心地良い潮騒に耳を傾け グラスシャンパンで乾杯。 夢のひと時。

ポリネシアンデュオミュージシャンによる 生演奏に酔いしれながら、

当シェフが 腕によりをかけた 3コースディナーをお楽しみ頂きます。 含まれているもの

フラワーデコレーションテーブル (ビーチ)

3 コースディナー

ハーフシャンパン 1本

ホテル厳選 ワイン1本

ミネラルウォーター (炭酸入り又は炭酸なし)

お食事中のローカルデュオ演奏(約1時間半)

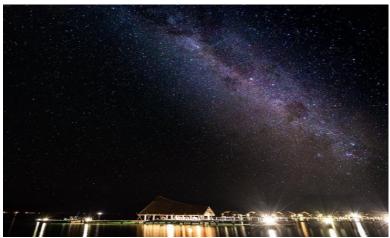
料金 2名分

一般料金: 43,500 cfp / 364.50 €

夕食込追加料金: 25,000 cfp / 209.50€

見込み





ミルキーウェイ

南国の色とりどりの花々で 美しくデコレーションされた 水上バンガロー又はビーチヴィラで サービスされる 繊細な3コースメニュー。

煌めく月光と満天の星空、 ラグーンが奏でる波の調べ。

最高にロマンチックなお二人だけの プライベートディナー・・・。

含まれているもの

フラワーデコレーションテーブル (テラス) フラワーデコレーション (室内)

ィコースディナー

ホテル厳選 ワイン1本 ミネラルウォーター(炭酸入り又は<u>炭酸なし)</u>

料金2名分

一般料金: 37,500 cfp / 314.20 € 夕食込み追加料金: 19,000 cfp / 159.20€ 税込み



メニュー

前菜 / Starter

キャンディ型フォワグラと黒鮪のミックス、バルサミコドレッシングトリュフ風味、小さなハーブサラダパンのチップスと青りんご

« Foie gras » and red tuna lollipop, truffle and balsamic dressing, bread chips, green apple and herbs salad

アラスカ蟹入り大根のラビオリ、アボカドムース、 季節のフルーツとスパイシーコリアンダーマヨネーズ

Alaska crab in a daikon ravioli, avocado mousse, fresh season fruits, cilantro and spicy mayonnaise

サーモンフィッシュケーキ、レモンソース、ほうれん草とトマトのサラダ、 エシャロットドレッシング

Salmon fish cake, lime emulsion, tomato and spinach salad, shallot dressing

帆立貝の冷製マリネ ヴァニラ風味、柑橘類と胡桃、シソのサラダ Scallops ceviche with vanilla, citrus salad with nuts and shiso 魚料理/Fishes

ラグーンフィッシュのフィレ、さつま芋の小さなムースライム風味、 ヴァージンオリーヴォイルソース

Lagoon fish filet, lime and sweet potatoes puree, olive oil dressing

マヒマヒのバナナの葉包み焼き、じゃが芋の小さなムースヴァニラ 風味、ココナッツミルクカレーソース

Mahi Mahi in a banana leave envelope, vanilla and potatoes puree, coconuts and curry emulsion

肉料理/Meats

仔牛の(石鍋)グリル ほうれん草の水煮 マルケサス産ライム風味 野菜とフレッシュハーブ

Veal medaillon « à la plancha », pan fried spinach with a marquise lime zing, baby vegetables and fresh herbs

仔羊のリブロースト、クリームポレンタ、グリーン野菜とパルメザン、 トマトコンフィとローズマリー

Roast rack of lamb, creamy polenta, green vegetables and parmesan toast, preserved tomatoes and rosemary juice

デザート/Desserts

3種のチョコレート ピーカンナッツヴァニラアイスクリーム Three chocolate cake, vanilla ice cream, pecan nuts

ココナッツダックワーズ (アーモンドメレンゲの焼き菓子)、パッションフルーツとマンゴのクリーム、ココナッツムース &マンゴーシャーベット

Coconut Dacquoise, passion fruits cremeux, mango, coconut mousse & mango sorbet

苺のヴァシュラン(メレンゲ)、ライチとヴァニラホイップクリーム Vanilla, lychee and strawberry vacherin with vanilla wiped cream



お飲物

ミネラル・ウォーター 1本

A bottle of water plane or sparkling

サン・ベネデット San Benedetto (炭酸入) オータヒチ O'Tahítí (炭酸無し)

ワイン1本 (白ワイン ロゼワイン 赤ワイン)

A bottle of wine white, red or rosé

白ワイン/White wines

L de Chardonnay - Chardonnay, Laroche, Pays d'Oc

Lake Chalice - Sauvignon Blanc, Marlborough, N.Z

ロゼワイン / Rosé wine:

Grand Ferrage, Mathilde Chapoutier - Côtes de Provence

赤ワイン / Red wines:

Maison Louis Latour - Pinot Noir, Bourgogne

Clou du Pín - Merlot, Bordeaux supérieur



