

OHIRI



RELAI &
CHATEAUX



Entrées/前菜

Le Mahi-Mahi /マヒマヒ

マヒマヒの冷製マリネ, コロリ(黒真珠貝貝柱)ヴァニラ風味,
カネロニ ココナッツオイルとレモン風味, シリアルチップス 西瓜のシャーベット

Le Foie Gras /フォワグラ

ボール型フォワグラ, マンゴゼリーと黒クミン, パイナップルチャツネ,
ブリオッシュライム風味

La Pomme de Terre/ジャガ芋

ジャガ芋のクリームピューレ, ウイキョウゼリーとシリアルパン

L'Oeuf/卵

低温卵(64 度), セープ茸のムース, 森のキノコのソテー 黒トリュフ風味





Poissons / 魚料理

Le Perroquet/南洋ブ鯛

南洋ブ鯛のファルシー ヴィエヌワーズパルメザン とマイルドスパイス風味,
人参のムース とココナッツ醤油ソース

Le Thon/鯖

鯖の半生焼き, 貝, 照り焼き海苔のコンソメ, グレープフルーツ, 蒸し野菜と黒米のチップス

La Langouste/伊勢海老

タハア産伊勢海老のグリル, ヘーゼルナッツバター, ロイヤルココナッツミルクと
タヒチアン生姜, タヒチアン青梗菜, トマトコンフィとライム

Viandes / 肉料理

L' Agneau/仔羊

仔羊のフィレ(低温調理)と膝肉, そら豆, グリーンアスパラガス 黒ガーリック

Le Bœuf /牛肉

Black Angus 牛のフィレグリル, タヒチアンさつま芋と 赤かぶ, 濃厚ソース

Le Porc/豚肉

仔豚の照り焼き タハア産蜂蜜風味, ケイジャンスパイス, タヒチアン野菜,
キャベツのムース, fei バナナ, タロ芋のフライ とさつま芋のチップス





Desserts / デザート

Le Moelleux au chocolat /ムワルーズ チョコレートケーキ

エスペレッテ 唐辛子風味のチョコレートソース入り柔らかいチョコレートケーキ
ピキュリヨ(甘い唐辛子コンフィ) ラズベリーシャーベット

La Fraicheur/フレッシュャー

苺のサントノーレ,瓦型蜂蜜焼菓子&レモンシャーベット

La Traditionnelle crème brûlée /トラディショナルクレームブリュレ

タハア産ヴァニラのクレームブリュレ

La Palette de fruit /フレッシュフルーツ

フレッシュフルーツの盛合せ, ライチと苺のシャーベット

Menu en 3 Plats / 3品コース:

前菜 1品, メインコース 1品 (魚又は肉料理) デザート 1品

13 900 cfp/ 116,50€

* 5 900 cfp/ 49,45€

Menu en 4 Plats / 4品コース:

前菜 2品 (冷菜&温菜), メインコース 1品 (魚又は肉料理) デザート 1品

15 900 cfp / 133,25€

* 7 900 cfp / 66,20€

Menu en 5 Plats / 5品コース:

前菜 2品 (冷菜&温菜), メインコース 2品 (魚&肉料理) デザート 1品

17 900 cfp/ 150,00€

* 9 900 cfp / 83,00€

* 2食(朝夕食)込プランの追加料金
料金は税込み表示です。

