



Cold Starters / 冷たい前菜

Duck Foies Gras Terrine with 5 Spices,

Moorea Pineapple Chutney with Balsamic Vinegar and Coconut Toast

5種類のスパイスを使ったフォアグラのテリーヌ、モーレア産パイナップルのチャツネとバルサミコ酢、ココナツトースト添え

2 690 cfp

Beef Gravolax with a Herb Cream, Bread Sticks with a Mixed Salad

牛肉のグラブラックス (マリネ)、ハーブクリームとパン、ミックスサラダ添え

2 490 cfp

Homemade Smoked Rangiroa Fish, Mixed Salad with a Citrus Mousse

ランギロアで採れた魚の自家製スモーク、ミックスサラダと柑橘類のムース添え

2 190 cfp

Scallop Carpaccio with Taha'a Vanilla, Mixed Salad with a Lime Zest Crisp

タハア産バニラ風味のホタテのカルパッチョ、ミックスサラダ、ライム風味クリスピー添え

2 290 cfp

Mixed Vegetable Salad with a Sherry Vinaigrette

ミックスサラダ、シェリー酢添え

1 890 cfp

Warm Starters / 温かい前菜

Homemade Soup of the Day

自家製本日のスープ

1 890 cfp

Pastilla with Fresh Goat Cheese, Figs and Serrano Ham, Roquette with a Rangiroa Honey Vinaigrette

山羊チーズのパイ包み、イチジクと生ハム、ランギロアハニー酢のルッコラ添え

2 190 cfp

Crispy Vairao Shrimp from Tahiti, Crispy Vegetable Salad with a Mango Vinaigrette

ヴァイラオ産クリスピーシュリンプ、サクサク野菜とマンゴ酢のサラダ添え

2 390 cfp

Risotto & Pasta / リゾット & パスタ

Risotto «Al Parmigiano» with Crispy Parmesan

パルミジャーノ"リゾット"サクサクのパルメザンチーズ添え

2 390 cfp

Penne Pasta with Homemade Smoked Fish Cream Sauce & Green Asparagus Tips


自家製スモークフィッシュとアスパラガスのクリームソースペンネ

2 190 cfp

Tagliatelle Pasta "Al Pesto" with Basil and Pine Nuts

バジルと松の実のペストソースタリアテッレ

1 990 cfp


 *Gluten free / グルテンフリー*

Proper Attire Required

Prices include All Taxes.

表示価格は全て税金が含まれています。

From the Ocean / 海の幸

***Fried Fillet of Surgeon Fish, Crispy Pepperoni,
Local Spinach with a Creamy Smoked Sauce*** 


サージョンフィッシュ（ハギ）のソテー、ペパロニと地元産ホウレン草のスモーククリーム
3 190 cfp

***Tuna Tataki stuffed with a Mango Chutney,
Jasmine Rice and a White Butter Sauce with Coconut Flavoring*** 

マグロのタタキマンゴーチャツネ詰め、ココナッツ風味のホワイトバターソース、ジャスミンライス添え
3 490 cfp

***Marinated Fillet of Parrot Fish with Olive Oil,
With a Creamy Pumpkin & Lemon Butter Sauce*** 

ブダイのオリーブオイルマリネ、カボチャとレモンのクリーミーバターソース
3 190 cfp

***New Zealand Charred Scallops, Crispy Parmesan Tiles,
Crushed Tomatoes with a Local Basil Emulsion*** 

ニュージーランド産ホタテのソテー、カリカリのパルメザンチーズとトマトのバジルソース
3 590 cfp

***Breaded Mahi Mahi with Almonds,
Leeks and a Taha'a Vanilla Sauce***


マヒマヒのアーモンドフライ、ネギとタハア産バニラソース
3 190 cfp

***One Sided Sauteed Fillet of Trevally,
Sweet Potato Gratin and a Fine Olive Oil Sauce with Papaya*** 

アジのソテー、サツマイモのグラタンとオリーブオイルソースパパイア添え
3 090 cfp

***Flambéed local Tahitian "Vairao" Prawns with Tahitian Rum,
Risotto with Coconut Milk***

ヴァイラオ産エビのタヒチ産ラム酒フランベ、ココナッツミルクのリゾット添え
3 590 cfp

 **Gluten free / グルテンフリー**

**Proper Attire Required
Prices include All Taxes.**

表示価格は全て税金が含まれています。



From the Land / 山の幸

**Rack of lamb in a Herb Crust,
Creamy Polenta with Parmesan and a Reduced Sauce with Spring Onions**
ラム肉の香草パン粉焼き、ネギソースとパルメザンチーズポレンタ添え
3 490 cfp

**Sliced Beef Fillet with Sesame Seeds,
Homemade Dauphinois Gratin and a Teriyaki Sauce** ☒
ゴマ風味の牛フィレ肉スライス、照り焼きソースと自家製ポテトグラタン添え
3 690 cfp

**Duck Breast with Rangiroa Honey and Rosemary,
Potato Mousseline with Small Glazed Vegetables** ☒
鴨肉のランギロアハニーとローズマリー風味、ポテトピュレと野菜添え
3 590 cfp

Steak "Tartare" (Seasoned Raw Beef) ☒
With French Fries & Greens, Sesame Oil and Sherry
タルタルステーキ
フライドポテトとサラダ、シェリー風味の胡麻添え
3 490 cfp

**Braised Pork Shank with Ginger flavoring and a Yamaki Sauce,
Homemade Mashed Trilogy**
豚スネ肉の生姜とヤマキソース風味の蒸し煮、3種の自家製ピュレ添え
3 290 cfp

**New Zealand Sirloin Steak,
Fried Potatoes with Paprika and a Black Pepper Sauce** ☒
ニュージーランド産ビーフサーロインステーキ、パプリカ風味ポテトソテー、ペッパーソース
3 490 cfp

**Supreme of Farm Chicken with Bacon and Parmesan Cheese,
Sliced Vegetables with Herb Oil** ☒
ベーコンとパルメザンチーズの鶏肉巻き、野菜と香草オイル添え
3 190 cfp

☒ Gluten free / グルテンフリー

Proper Attire Required
Prices include All Taxes.
表示価格は全て税金が含まれています。



Desserts / デザート

Moist Chocolate "Fondant" Cake with an Almond Mousse and Coffee Custard

チョコレートフォンダン アーモンドムースとコーヒーのカスタード添え

Tahitian Rum Baba, Pineapple Sorbet, Coconut Malibu Whipped Cream and Mango Chips

タヒチ産ラム酒のケーキ パイナップルソルベとココナッツマリブクリーム、マンゴーチップ添え

Homemade Rangiroa Honey Ice Cream with Caramelized Diced Almonds

ランギロアハニーの自家製アイスクリーム キャラメルアーモンド添え

Coconut & Chocolate Sphere with a Passion Fruit Creamy Filling

ココナッツとパッションフルーツクリーム入りのチョコレートボール

Coconut and Plantain Mousse, Papaya Purée with Taha'a Vanilla on a Shortbread Almond and Sea Salt

ココナッツとバナナのムース アーモンドショートブレッド、タハア産バニラ風味のパパイヤピューレ添え

Crème Brûlée with Taha'a Vanilla

クレームブリュレ タハア産バニラ添え

Mixed fresh fruit medley (in season) ☒

季節のフルーツの盛り合わせ

Your Selection of Sorbets or Ice Cream Accompanied with Fresh Fruit and a Mango Coulis:

お好みのアイスクリーム又はソルベ フルーツとマンゴースソース添え

"Guava, Lime, Mango, Strawberry, Passion Fruit or Pineapple"

“グアバ、レモン、マンゴー、イチゴ、パッションフルーツ、パイナップル”

"Vanilla, Chocolate, Coffee, Rangiroa Honey or Coconut"

“バニラ、チョコレート、コーヒー、ランギロアハニー、ココナッツ”

1 690 cfp

☒ Gluten free / グルテンフリー

Proper Attire Required

Prices include All Taxes.

表示価格は全て税金が含まれています。