

はじめに

At InterContinental® Resorts, whatever your requirements, we use our considerable culinary know-how to create authentic breakfast menus, refreshments, lunch menus and dinner menus.

Our Local Origins dishes, for instance, we offer signature and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.

Whereas our World Kitchen recipes leverage our global know-how by drawing on the experience of our chefs to offer a collection of authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world.

For all our menus, we source ingredients locally where possible with the emphasis on fresh, seasonal and natural produce. Our Sustainable Produce dishes highlight key local conscientious farms and suppliers that we work with to reduce our ethical and ecological impact without compromising on quality.

Simply dial 7655 and our team of Chefs will be pleased to serve you with a dining experience that is truly memorable.

InterContinental® Resortでは、お客様のどのようなご要望にも本物の朝食、軽食、ランチまたディナーを提供するために私たちのノウハウを使っています。

私たちのローカル料理は、地元の旬の食材を使用し、その食材の場所からインスパイアされた料理を提供しています。

一方で、私たちのワールドキッチンレシピは、シェフの経験によって培われたグローバルなノウハウを活用し、古典的でなおかつ時代に沿った世界からの料理を提供致します。

全てのメニューにおいて、私達は可能な限り新鮮で旬、自然な地元の食材を提供しています。

私たちの持続可能な生産物は、品質を犠牲にすることなく、生態系にも影響を減らすことに協力している地元の良心的な農場から仕入れています。

ご注文の際は7655にお電話をいただき、私達のシェフチームが思い出深いお料理を提供することをお約束致します。



Contains Alcohol

Contient de l'alcool アルコール含む



Contains Beef

A base de bœuf 牛肉含む



Contains Eggs

A base d'œuf 卵製品含む



Lactose

Sans lait 乳製品なし



Dairy

A base de lait 乳製品含む



Contains Seafood

A base de fruits de mer 魚介類含む



Vegetarian

Végétarien ベジタリアン



Contain Nuts

Contient des noix ナッツ類含む



Vegan

Végétalien ベジタリアン



Gluten Free

Sans gluten グルテンフリー



Contains Pork

A base de porc 豚肉含む

Our prices are expressed in Pacific Francs (XPF) taxes included, 13% VAT and 4% service charge.

A delivery charge of 1,000 cfp will be applied for each order.

Our wine and champagne list is available on request.

表示価格はフレンチパシフィックフラン(XPF)となり、13%税と4%のサービスチャージが含まれています。

また、デリバリー料金として1,000cfpを別途加算させていただきます。

ワインリストとシャンパンリストは、リクエストに応じてご利用可能です。

朝食 6時30分から12時

コンチネンタルブレックファスト

3 306

CONTINENTAL BREAKFAST

温かいお飲み物のチョイス: コーヒー、紅茶、ホットチョコレート

フルーツジュース: パイナップル、トマト、アップル、グレープフルーツ

お客様のリクエストに応じて: パン、トースト、シリアル、クロワッサン、ジャム、バター、フレッシュフルーツ、ヨーグルト、チーズ

Your choice of hot beverage: coffee, tea, chocolate

Fruit juice: orange, pineapple, tomato, apple, grapefruit

Served on your request: bread, toasted bread, cereals, croissant, jam, butter, fresh fruits, yoghurt and cheese.

アメリカンブレックファスト

4500

AMERICAN BREAKFAST

こちらのオプションは、コンチネンタルブレックファストに加えお客様のお好きな卵料理、グリルソーセージ、野菜とベーコンをお持ち致します。

This option is a Continental breakfast served with eggs cooked to your order, grilles sausages, vegetables and bacon.

カヌーブレックファスト7時30分から10時00まで

9 800

CANOE BREAKFAST FROM 7.30 TO 10.00 AM

ご朝食をポリネシアンカヌーでお持ちする、ボラボラ島ならではのユニークな体験はいかがでしょう。カヌーでラグーンをショートクルーズ後、バンガローのテラスでご朝食をお楽しみ下さい。

This is a unique experience to live at Bora Bora, to get your breakfast delivered by a Polynesian canoe. For a smoothly wake up, just after a short cruise on the lagoon, you will enjoy it on the terrace of your bungalow.

こちらのオプションはアメリカンブレックファストとなります。

24時間前までのご予約が必要とされ、また空き状況によります。

This option is an American breakfast.

Booking 24 hours in advance, subject to availability.

ビーチブレックファスト9時より

8 800

BEACH BREAKFAST STARTING 9.00AM

こちらのオプションは、コンチネンタルブレックファストに加え、お客様のお好きな卵料理、グリルソーセージ、野菜とベーコンをお持ち致します。

This option is a Continental breakfast served with eggs cooked to your order, grilles sausages, vegetables and bacon.

朝食アラカルト6時30分から12時

フレッシュフルーツ / FRESH FRUITS

5種類のフルーツプレート / Five sliced fruit plat | 800

シリアル / CEREALS

ミューズリー«ビルヒャー»Traditionnel Muesli « Bircher » | 300

ドライシリアルセレクション / Selection of dry cereals | 900

コーンフレーク、ライスクリスピー、スペシャルK、ミューズリー、オールブラン、チョコレートクリスピー / Cornflakes, Rice Crispies, Special K, Muesli, All Bran, ChocolateCrispies

乳製品・コンポート / DAIRY PRODUCTS AND COMPOTES

ヨーグルト(プレーン, フルーツ、カロリー0%) / Yoghurt (plain, with fruits or low fat) | 500

フロマージュブラン / Soft white cheese | 500

チーズプレート / Five assorted cheese platter | 600

コンポート(りんご, バナナ, キウイ) / Compotes (apple, banana, kiwi) | 500

ベーカリー / BAKERY

ベーカリーバスケット (6種類) / Bakery basket | 700

クロワッサン、チョコレートクロワッサン、ドライレーズンパン、アップルパイ、ココナッツパイ、ブリオッシュ

Croissants, chocolate croissant, dried raisin's bread, apple turnover, Coconut turnover, brioche | 700

パンとトーストのアソート / ASSORTED BREADS AND TOAST

フレンチバゲット、ホワイト、全粒粉、オリーブ、ハーブ、ココナッツ

食パントースト、全粒粉パントースト、マルチグレイントースト

French baguette, white bread, whole bread, olive bread, herb bread, coconut bread,

White bread toast, whole bread toast, multi-grain bread toast

マフィンセレクション (3種類) / Muffins selection (3 pcs) | 900

オムレツ&卵料理 / OMELETS & EGGS

3つの卵を使ったオムレツ、レギュラーもしくはホワイト | 900

Omelet, 3 eggs, regular or white

ハム、チーズ、マッシュルーム、トマト、オニオン、ピーマン

Ham, cheese, mushrooms, tomato, onions, bell pepper

2つの卵を使った : ス克蘭ブルエッグ、ポーチドエッグ、ゆで卵、目玉焼き

2 Eggs : Scrambled, poached, boiled, fried | 900

エッグベネディクト、ハムもしくはサーモン / Eggs Benedict with ham or salmon | 900

エッグココットベーコン添え / Eggs cocotte with bacon | 900

サイドディッシュ / SIDES

グリルベーコン / Grilled bacon	500
グリルチキンソーセージ / Grilled chicken sausages	500
トマト / Tomatoes	500
マッシュルーム / Mushrooms	500
ベイクドビーンズ / Baked beans	500
ハッシュドブラウンポテト / Hash Browns potatoes	500

お肉の盛り合わせ(ハム、七面鳥ハム、ロゼット、サラミ)

Cold cuts (Ham, turkey ham, Rosette, Salami)	1 900
サーモンの燻製 / Smoked salmon	1 900
ポワソクリュ / Marinated Tahitian raw fish	1 900
刺身 / Sashimi	1 900

クレープ & ワッフル / CRÊPES & WAFFLES

自家製パンケーキ / Homemade pancakes	1 300
クレープ / Crêpes	1 300
ワッフル / Waffles	1 300
フレンチトースト / French toast	1 300

温かいお料理 / HOT DISHES

本日の伝統的なポリネシアン料理 / Traditionnal Polynesian dish of the Day	1 900
---	-------

お飲み物 / BEVERAGES

季節のフレッシュフルーツジュース / Freshly squeezed seasonal fruits juices	990
--	-----

フルーツジュース : オレンジ、アップル、グレープフルーツ、クランベリー、パイナップル、トマト

Fruit juices : orange, apple, grapefruit, cranberry, pineapple, tomato	450
--	-----

アメリカンコーヒー / Freshly brewed coffee	310
-----------------------------------	-----

エスプレッソノンカフェインコーヒー	400
-------------------	-----

Espresso, decaffeinated coffee

カプチーノ, カフェラテ / Cappuccino, Café Latte	515
---------------------------------------	-----

ダブルエスプレッソ / Double espresso	700
-----------------------------	-----

フラペチーノ / Frappuccino	750
----------------------	-----

紅茶セレクション / Selection of teas	560
------------------------------	-----

(イングリッシュブレックファスト、アールグレイ、緑茶、カモミール)

English Breakfast, Earl Grey, / Green Tea, / Chamomille)

ホットチョコレート / Hot chocolate	500
---------------------------	-----

無調整セミスキムもしくはスキムミルク、豆乳	210
-----------------------	-----

Whole, semi skimmed or skimmed milk, Soya milk

ミルクシェイク / Milkshake	990
---------------------	-----

フレッシュフルーツスムージー / Fresh fruits smoothies	1 350
---	-------

ボラボラの味



ボラボラ / BORA BORA

«マイテポラ»とも呼ばれる神々によってつくられた太平洋の真珠です。ターコイズカラーのラグーン、豊かで美味しいガストロノミーなど、ボラボラは世界でもユニークな場所です。

Also called « Mai te pora » (created by gods) is, without any doubt, the Pacific ocean's pearl. With its turquoise colored waters, rich and tasteful gastronomy, Bora Bora is a unique site in the world.

前菜 / ENTRÉE

ポワソクリュ(刺身、赤玉ねぎ、ニンジン、きゅうり、フレッシュココナッツミルク)

Traditional Polynesian raw fish: Raw fish, red onion, carrot, cucumber and fresh coconut milk



Gluten Free

メインコース / MAIN COURSE

サワラのグリル、ローストフェイ・バナナ、地元産フルーツのチャツネとヴァージンバニラドレッシング

Grilled Wahoo fish, roasted fei banana, local fruits chutney and virgin with vanilla dressing

デザート / DESSERT

ココナッツクリームブリュレ

Coconut « crème brûlée »



Contains Eggs

Gluten Free

Dairy Free

ランチとディナー 12時から21時30分

サラダと前菜 / SALADS AND STARTERS

LARGE

ポワソククリュ: 刺身、赤玉ねぎ、にんじん、きゅうり、フレッシュココナッツミルク		2700
Traditional Polynesian raw fish: Raw fish, red onion, carrot, cucumber and fresh coconut milk		
ベジタリアンサラダ、地中海野菜、パルメザンチーズ、ガーリックパンクルトン		2450
Lemon and olive oil dressing		
チキンシーザーサラダ、ベーコン、パルメザンチーズとガーリックパンクルトン		2900
Chicken Caesar salad, bacon, parmesan cheese and garlic bread croutons	 	
エビシーザーサラダ、パルメザンチーズとガーリックブレッドクルトン		3000
Shrimps Caesar salad, parmesan cheese and garlic bread croutons	 	
グreekサラダ:		
フェタチーズ、ピンクオニオン、トマト、黒オリーブ、グリーンサラダ、オリーブオイル	 	2800
Greek Salad: Feta cheese, pink onions, tomatoes, black olives, green salad, olive oil		
デリカテッセンのアソート、オリーブオイル、パルメザンチーズ、トーストパン	 	3390
Delicatessen assortment, olive oil, Parmesan cheese & toasted bread		
マグロの刺身		2400
Tuna sashimi		
チーズプレート、グリーンサラダとトーストパンオリーブオイル添え		3590
Cheese platter, green salad and toasted bread with olive oil		
帆立のカルパッチョ、スイートポテトのブリニと生姜のホイップクリーム		2500
Scallops carpaccio, sweet potato blinis and ginger whipped cream	 	
スープ / SOUPS		
本日の野菜スープ		1200
Vegetables soup of the day		
パスタ / PASTAS		
スパゲッティボロネーゼ: スパゲッティ、牛挽肉、トマトソースと削りチーズ	 	3000
Spaghetti « alla Bolognese »: Spaghetti, minced beef, tomato sauce and grated cheese		
タリアテッレカルボナーラ: タリアテッレパスタ、ベーコンの燻製入りクリームソースと削りチーズ	 	3000
Tagliatelle « alla carbonara »: Tagliatelle pasta, smoked bacon a cream sauce and grated cheese		
あさり、トマトとバジルのタリアテッレ		2990
Clams, tomato and basil tagliatelle		

ランチとディナー 12時00から21時30分

軽食とサンドイッチ / SNACKS AND SANDWICHES

チキンクラブサンドイッチ(食パンもしくは全粒粉パンをお選び下さい)、卵、トマト、チキン、ベーコン、野菜 フライドポテト添え(グルテンフリーは要問合せ) 2900

Club sandwich with chicken (white or whole bread), eggs, tomatoes, chicken, bacon & salad served with french fries (gluten free on demand).

ベジタリアンクラブサンドイッチ野菜のコンフィ添え(食パンもしくは全粒粉パンをお選び下さい) フライドポテト添え(グルテンフリーは要問合せ) 2900

Vegetarian club sandwich with confit vegetables, (white or whole wheat bread) served with french fries (gluten free on demand).

ハンバーガーもしくはチーズバーガーフライドポテト添え
Hamburger or cheese burger with french fries.

ヤギのチーズとスパイシー Chorizo、エスペレットペッパーのパニーニ
Toasted goat cheese and spicy chorizo panini with Espelette pepper

ピザ / PIZZAS

3種類のチーズピザ: トマトソース、モッツアレラチーズ、ブルーチーズ、ゴートチーズ、オリーブ 2990

ベジタリアンピザ / Vegetarian Pizza

トマトソース、黒オリーブ、削りモッツアレラチーズ、ミックスペッパー、マッシュルーム
Tomato sauce, black olives, grated mozzarella cheese, mix peppers and mushroom

ピザナポリタン: トマトソース、オレガノ、アンチョビ、モッツアレラチーズ
Pizza Napolitana: Tomato sauce, oregano, anchovy and mozzarella cheese

肉料理と鶏料理 / MEAT AND POULTRY

グリルリブアイステーキ(ニュージーランドナチュラルビーフ)、マッシュポテトとペッパーソース 4250

チキンミートボールの唐揚げ: チキンのマリネ、野菜とゴマの炒め物、生姜とほちみつソース
Deep fried chicken meat balls: Marinated chicken, vegetables and sesame seeds wok, Ginger and honey sauce

シーフード / FISH AND SEAFOOD

マヒマヒの白味噌マリネ、アジアンヌードル 3500

サワラのグリル、ローストフェイバナナ、地元産フルーツのチャツネとヴァージンとバニラソース
Grilled Wahoo fish, roasted fei banana, local fruits chutney and virgin with vanilla dressing

アジアンセレクション / ASIAN SELECTION

グリルポークリブのアジア風マリネ、スパイシーソース 3350















エビと野菜のてんぷら 2850

Shrimps and vegetables tempura
Stir fry beef with vegetables and ginger

グリル野菜の炒め物、ゴマとフレッシュハーブ 2 500

Grilled vegetables wok with sesame fresh herbs

デザート

<p>フレッシュエキゾチックフルーツセレクション、バニラアイスクリーム Selection of fresh exotic fruit, vanilla ice cream</p>	 	<p>1500</p>
<p>3種類のチョコレートムース(ダーク、ホワイト、ミルクチョコレート) Triple Chocolates mousse (Dark, White and Milk chocolate)</p>	   	<p>1500</p>
<p>ローリエのパンナコッタ、パッションフルーツのクーリ Bay leaf panna cotta, passion fruit coulis</p>	  	<p>1500</p>
<p>ピニャコラーダ: パイナップル、レモン、生姜のゼリー、自家製ラム風味のアイスクリーム Pina Colada: Pineapple, lemon and ginger jelly, homemade rum aromatized ice cream</p>	  	<p>1750</p>
<p>3種類の自家製アイスクリーム: タハア産バニラ、チョコレート、ココナッツ、トンカ豆、ライム Three scoops of Home-made ice cream : Taha'a vanilla, chocolate, coconut, tonka, lime</p>	 	<p>1500</p>
<p>3種類の自家製シャーベット: パッションフルーツ、マンゴー、ストロベリー Three scoops of Home-made sherbets : Passion fruits, mango, strawberry</p>		<p>1500</p>

夜食 21時30分から6時30分



スープ / SOUPS

グリーンピースのスープとベーコンの燻製

Green pea soup with smoked bacon



1200

サラダと前菜 / SALADS AND STARTERS

シーザーサラダ、ベーコン、パルミジャーノ・レッジャーノとガーリックパンクルトン

Plain Cesar salad, bacon, parmigiano reggiano and garlic bread croutons



2400

パスタサラダ: ハム、トマト、パルミジャーノ・レッジャーノとバジルソース

Salad of pasta with ham, tomatoes, parmigiano reggiano and pesto sauce



2900

チーズプレート

Cheese platter



3590

デリカテッセンのアソート、オリーブオイル、パルミジャーノ・レッジャーノとトーストパン

Delicatessen assortment, olive oil, Parmigiano reggiano & toasted bread



3390

デザート / DESSERTS

フレッシュエキゾチックフルーツ、バニラアイスクリーム

Selection of fresh exotic fruit, vanilla ice cream



1500

3種類のチョコレートムース(ダーク、ホワイト、ミルクチョコレート)

Triple Chocolates mousse (Dark, White and Milk chocolate)



1500

ローリエのパンナコッタ、パッションフルーツのクーリ

Bay leaf panna cotta, passion fruit coulis



1500

お飲み物

フルーツジュース / FRUIT JUICES (25CL)

オレンジ100% / Orange	550
パイナップル / Pineapple	550
アップル / Apple	550
グレープフルーツ / Grapefruit	550
バナナ / Banana	550
クランベリー / Cranberry	550
トマト / Tomato	550

炭酸飲料・ソフトドリンク / SODAS / SOFT DRINK

コカコーラ / Coca Cola (35.5cl)	550
コカコーラライト / Coca Cola light (35.5cl)	550
コカコーラゼロ / Coca Cola zéro (35.5cl)	550
Sprite / Sprite (35.5cl)	550
シュウエッパス / Schweppes Tonic (35.5cl)	550
シュウエッパスレモン / Schweppes Lemon (35.5cl)	550
ピーチアイスティー / Ice Tea Pêche (33cl)	550
マンゴーアイスティー / Ice Tea Mangue (33cl)	550
ジンジャーエール / Ginger Ale (33cl)	550
オレンジーナ / Orangina (33cl)	550
レッドブル / Red Bull (25cl)	1 100

フラペチーノ / ICE BLENDED DRINKS

ミルクシェイク / Milkshake	990
スムージー / Smoothies	1 350
アイスコーヒー / Ice Coffee	550
バニラアイスティー / Vanilla Ice Tea	550
アイスチョコレート / Ice Chocolate	550

ミネラルウォーター / MINERALS WATER

Eau Royal (1l)	550
Evian (75cl)	750

スパークリングウォーター / SPARKLING

Badoit (75cl)	750
San Pellegrino (75cl)	750
Perrier (75cl)	800

ビール / BEERS

Hinano (33cl)	800
Hinano Ambrée (33cl)	900
Tabu (33cl)	800
Heineken (33cl)	800
Bud Light (35.5cl)	900
Corona (35.5cl)	1 300

ワインリスト

	グラス/GLASS	ボトル/BOTTLE
	10 cl	75 cl
<u>シャンパン / CHAMPAGNE</u>		
Billecart-Salmon Brut Réserve		14 190
Moet & Chandon Brut Impérial	1 970	14 750
Veuve Cliquot Brut		18 970
Ruinart Blanc de Blancs (100% chardonnay)		27 460
Dom Pérignon		43 510
Louis Roderer, Cristal		43 180
Billecard-Salmon, Rosé		22 080
Laurent Perrier, Rosé		25 040
Don Pérignon, Rosé		86 230
<u>白ワイン / WHITE WINE</u>		
<u>Sauvignon Blanc</u>		
Saint Clair, Marlborough, New Zealand	1 250	5 350
Sancerre La Moussière, Alphonse Mellot, France		9 400
<u>Chardonnay</u>		
Montes, Chili	1 060	4 520
Chablis Château Maligny, France		6 200
Meursault, Doudet-Naudin, France		20 550
<u>Pinot Gris</u>		
Sant Christina, Antinori, Italy		4 980
<u>Riesling</u>		
Gustave Lorentz / France	970	4 130
<u>Polynésie française / French Polynesia</u>		
Vin de Tahiti, Clos du Récif, Domaine Auroy	1 670	7 930
<u>ロゼワイン / ROSÉ WINE</u>		
Côte de Provence, Rimauesq		6 690
<u>赤ワイン / RED WINE</u>		
<u>Pinot noir</u>		
Saint Clair, Marlborough, New Zealand	1 250	5 350
Bourgogne, Louis Latour, France		5 720
<u>Cabernet Sauvignon</u>		
Shiraz, Jacob's Creek, Australia		3 580
Château Vernous, Médoc, France	1 240	5 900
Chianti Classico, Marchese Antinori, Italy		10 140
<u>Merlot</u>		
Montes, Chili	1 060	4 520
Château Branda, Puisseguin St Emilion, France		6 450
<u>Syrah</u>		
Côte du Rhône, Parallèle 45, Jaboulet	910	3 870

ロマンティックディナー

それぞれのロマンティックディナーには、
4コースのガストロノミーメニュー、シャンパン1本、水1本が含まれております。
InterContiental® コンシェルジュ #7630までお問い合わせください。

Each one of our Romantic dinner is composed with a 4 course gastronomic menu, a bottle of champagne and a bottle of water.

Contact your InterContiental® Concierge for reservation on 7630.

ロマンスターコイズ / ROMANCE TURQUOISE

ホテルのメインレストラン'リーフ'に併設されてある、庭とラグーンに面した伝統的なファレの下で
ロマンティックな時間をお過ごしください。

In our main restaurant Reef, under a traditional fare, facing the garden and the lagoon.

Perfect for a romantic moment.

グルメインヴィラ / GOURMET IN VILLA

特別な時間をお客様のヴィラのテラスで提供致します。
ラグーンに面した完全なお二人だけの、忘れられないディナーになることをお約束します。

We organize this unique moment on the deck of your villa.

Unforgettable dinner in total intimacy and facing the lagoon.

ザ・ビーチ / THE BEACH

ラグーンに近い砂浜の上で、夢のようなディナーはいかがですか。
星の下にセットされたテーブルは、さらに素晴らしいものになるでしょう。

Alone on the sand, the feet almost in the water, the dream is really beautiful.

What's better than a table under the stars ?