






サラダ

タアプナサラダ (ロメインレタス、シーザードレッシング、クルトン、アンチョビ)	1 950 Cfp
ラゲーンブルスケッタ、タヒチ産バジルのペストソース アボカドのムース添え	2 650 Cfp
チキンシーザーサラダ 低温調理した薄切りチキンをのせて	2 250 Cfp
トリュフ風味のミキミキサラダ セラノ産生ハムとメロンのピクルス、鴨の胸肉とパルメザンチーズのサブレ	2 650 Cfp
カハイアサラダ タコの燻製とマリネしたピキージョ赤ピーマンのグリル	2 450 Cfp
カレー風味の海老サラダ	2 650 Cfp

ヘルシーコーナー

 本日のデトックスジュース	980 Cfp
 リングイネパスタのペストソースがけミニトマトを添えて	1 850 Cfp
 ビーガンポケ	2 650 Cfp
 ピタパンとフムス、シャキシャキ野菜を添えて	2 250 Cfp
 豆腐ハンバーガー	2 650 Cfp

グルテンフリー



ベジタリアン




ビーガン



表記価格は税金・サービス料込みの価格となっております。

おすすめ タヒチスペシャリティー

ポワッソクルー 2 350 Cfp
(タヒチ風マグロのマリネ、ココナッツミルクがけ) 

マグロのお刺身タヒチスタイル、二種のソース添え 2 350 Cfp

マグロのタルタルライム風味  2 350 Cfp

マグロのたたき（半焼き）グリル、スパイスをきかせて
シーザーサラダ風 2 650 Cfp

付け合わせ追加料金 600 Cfp

地元産野菜の自家製チップス / グリーンサラダ

フライドポテト / フィンガーリングポテトソテーのガーリック風味

さつま芋とタロイモの葉のグラタン

本日の野菜炒め / ライス

表記価格は税金・サービス料込みの価格となっております。

タアプナグリルメニュー

お魚とソースをお選びください。

マグロのステーキ	2 950 Cfp
マヒマヒ(シイラ)のステーキ	3 250 Cfp
メカの串焼	2 850 Cfp
パピオの串焼き	2 850 Cfp
海老と帆立の串焼き	3 250 Cfp

付け合わせは、さつま芋のピューレと野菜

ソースをお選びください

クリーミーココナッツバナラソース

トマトとバジルのヴィエルジュソース

地元産フルーツとパッションフルーツのサルサ

ブラックアンガス牛のサーロインステーキパルメザンチーズがけ 3 950Cfp
フィンガーリングポテトソテーのガーリック風味

鴨の胸肉パイナップルソースをかけて 3 900 Cfp
さつま芋とタロイモの葉のグラタン

タイ風チキンとライスヌードルソテー 2 850 Cfp

ウォック（牛肉又は海老） 3 250 Cfp
レモングラス風味、しょうがとガーリック、パクチー風味ライス付き

フッシュ&チップス、アイオリソース、パプリカの燻製 2 450 Cfp

ブラックアンガス牛のハンバーガー、マナヴァスペシャル 3 450 Cfp
玉ねぎのコンフィ、チーズ、オニオンリング、トマト、レタス、ピクルス

デザート

パイナップルドーナツとココナッツアイスクリーム 1 250 Cfp

アイスクリームとシャーベットのアソート 1 250 Cfp

フレーバーを三種お選びください。

(ココナッツ、カフェ、チョコレート、マンゴー、パッションフルーツ、ラズベリー、苺、レモン、バニラ)

本日の地元産フルーツプレート 1 250 Cfp

フォンダンショコラジンジャー風味とバニラアイスクリーム 1 950 Cfp

カフェグルモン 1 250 Cfp

(本日のシェフのおすすめミニデザート3種とコーヒーのセット)

バノフィー 1 250 Cfp

バナナとキャラメル、ビスケットと生クリーム

表記価格は税金・サービス料込みの価格となっております。