

ディスカバリーメニュー
DISCOVERY MENU

9 800

お客様のお好みの3コースディナーをメニューからご選択下さい。

*Our chef invites you to design your own menu by
choosing up to three courses*

前菜 / *Starter*

魚料理 又は 肉料理* / *Fish or meat**

デザート / *Dessert*

*ロブスター、牛フィレ肉、サーフ&ターフ、お2名様メニューは対象外となります。

**Lobster, Beef filet, Surf and Turf and mains "For two" are not included*

テースティングメニュー

TASTING MENU

14 000

ご夕食付きプランのお客様はお1人 5 000xpf 追加料金となります。

Required a supplement of 5 000xpf for dinner included

お客様だけにシェフのお勧めによるグルメディナー6コース料理をお作りし
ガストロノミーの世界へご案内いたします。

*Elaborate your own menu together with our chef
Embark on an exclusive gourmet journey into his gastronomic
world with six dishes prepared just for you*

前菜/ STARTERS

Le Crabe 蟹	3 600
クラブケーキ シトラスフルーツとエスペレット産ペッパーとともに Crab cake with citrus fruits and piment d'Espelette	
Le Thon まぐろ	3 200
まぐろのタルタル, トマトシャーベット, パルメザンエスプーマ オリーブビスケット Tuna tartar, tomato sorbet, Parmesan espuma and olives biscuit	
Le Gaspacho ガスパッチョ	2 800
エキゾチックガスパッチョ, クリスピーベジタブルと生姜 Exotic gazpacho, crispy vegetables and ginger	
Les Cappelletti カッペレッティ	3 200
マッシュルームのラビオリ アスパラガス アミガサタケソース Mushroom ravioli, asparagus, morel sauce	
Le Foie gras フォアグラ	3 900
フォアグラのジンジャーブレッドポエレ, パイナップルチャツネとスイートアップル Pan fried foie gras gingerbread, pineapple chutney and candied apple	
Le Soupe du lagon ラグーンスープ	2 900
近海魚のスープ ブイヤベース風, クルトンとおろしチーズ添え Lagoon fish soup, bouillabaisse style, croutons and grated cheese	

魚料理/ FISH

La Saint Jacques 帆立	4 500
帆立のソテー カリフラワーポタージュとヘーゼルナッツロースト Sautéed-fried scallops, cauliflower puree and roasted hazelnuts	
Le Saumon サーモン	4 200
サーモンの半生焼き, クリーミーリゾット, トマトコンフィとタラゴンベアネーズ Seared salmon, creamy risotto, confit tomato and tarragon bearnaise	
Le Thon Rossini まぐろ ロッシーニ	4 800
まぐろの半生焼き ヘーゼルナッツ風味, フォアグラのポエレ, マッシュポテトトリュフ風味, アスパラガスとトリュフソース Seared tuna crusted with hazelnuts, pan fried foie gras, truffle mash potatoes, asparagus and truffle sauce	
Le Mahi マヒマヒ	4 300
マヒマヒのハーブクラスト仕立て ホースラディッシュとパンの実のニョッキ添え Herb crusted Mahi Mahi, creamy sauce infused with horseradish and breadfruit gnocchi	
La Langouste* ロブスター*	11 000
ローストロブスター, トリュフ風味マッシュポテト, ミニベジタブルとお好みのソース Whole roasted lobster, truffle mash potatoes, baby vegetables and a choice of sauce	

料金は全てパシフィックフランにて表示、漸近、サービス料を含みます。食事制限やアレルギー等ございましたらマネージャーにお尋ね下さい。

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included.

If you have specific dietary requirements or allergies and would like information about the ingredients used, please contact the manager.

肉料理/ MEAT

Le Bœuf* 牛肉* 6 900

ブラックアンガスビーフのフィレ, ポテトピューレ, アスパラガスとポルトジュース
Prime US Black Angus beef Tenderloin, potatoes espuma, asparagus and Port juice

La Souris d'agneau 仔羊 4 800

子羊の肩肉のコンフィ プロバンスのキノア, タイムソース
Confit lamb saddle, provencal quinoa and thyme juice

Le Cochon de lait 仔豚 4 300

子豚のコンフィ, スイートポテトピューレとチョリソーエスプーマ
Confit suckling pig, sweet potato, puree chorizo espuma

Le Veau 仔牛 4 600

ベーコン仔牛フィレ, コントのチーズ, ニンジンピューレとタラゴンソース
Veal filet wrapped with bacon, Comte cheese, carrot puree and tarragon juice

Surf and Turf* サーフ&ターフ* 9 900

ブラックアンガスビーフのフィレ, ハーフローストロブスター, トリュフ風味マッシュポテト,
ミニベジタブル
Prime US Black Angus beef Tenderloin, roasted half lobster, truffle mash potatoes
and baby vegetables

お2人様 / FOR TWO

45分要します / 45 minute cooking time

ご夕食付きプランのお客様は追加料金
Required a supplement for dinner included

お2人様分 / In 2 services

La Volaille チキン

15 000

トリュフ風味チキン, トリュフ風味マッシュポテト, ミニベジタブル
Truffle infused chicken, truffle mash potatoes and baby vegetables

La Côte de bœuf 牛あばら肉 16 000

ブラックアンガスビーフのリブステーキ, トリュフ風味マッシュポテト, ミニベジタブル,
タヒチ産ターメリックのベアネーズソース
Prime US Black Angus Beef Ribs, truffle mash potatoes, baby vegetable and Tahiti
turmeric Bearnaise sauce

Surf and Turf サーフ&ターフ 24 000

ブラックアンガスビーフのリブステーキ, ローストロブスター, トリュフ風味マッシュポテト,
ミニベジタブル
Prime US Black Angus beef ribs, roasted whole lobster, truffle mash potatoes and
baby vegetables

料金は全てパシフィックフランにて表示、漸近、サービス料を含みます。食事制限やアレルギー等ございましたらマネージャーにお尋ね下さい。

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included.

If you have specific dietary requirements or allergies and would like information about the ingredients used, please contact the manager.

ベジタリアン / VEGETARIAN

- Les Minis légumes** ミニ野菜 3 200
ミニ野菜とトキヤロットムース
Baby vegetables, carrot cream
- Le Riso** リゾット 3 400
クリーミーパスタリゾット ブラックトリュフとエメンタルチーズ風味
Creamy pasta riso, black truffle and emmenthal

チーズ / CHEESE

- La Raclette** ラクレットチーズ 2 300
ポテト、ラクレットチーズエスプーマとオニオンのコンフィ
Potatoe, Raclette cheese espuma and confit onion
- Le Fromage** チーズ 2 200
4種のチーズの盛り合わせとグリーンサラダ
Selection of 4 cheeses, green salad

デザート / DESSERTS

- Le Soufflé** スフレ 2 100
15分要します / 15 minute cooking time
温勢パイナップルスフレ, ライムとパイナップルのタルタル, ココナッツアイスクリーム
Warm pineapple soufflé, lime and pineapple tartar, coconut ice cream
- Le Macaron** マカロン 2 100
マカロン, ココナッツクリーム, エキゾチックフルーツ, マンゴーソース
Macaroon, coconut cream, exotic fruits, mango coulis
- Le Chocolat Pistache** チョコレート ピスタチオ 2 100
プラリネペストリー, クリーミーチョコレート, ピスタチオムース, チョコレートアイスクリーム
Praline puff pastry, creamy chocolate, pistachio mousse, chocolate ice cream
- La Millefeuille** ミルフィーユ 2 100
バニラミルフィーユ, ラズベリーマーマレード
Vanilla millefeuille, raspberry marmelade
- La Tatin** タタン 2 100
りんごのタルトタタン, アップルサイダー, バニラアイスクリーム
Apple tatin, Cider apple juice, vanilla ice cream