

# Hiti Mahana Diner

Restaurant  
Hiti mahana



## Desserts / デザート

- 50 - Royal Pearl Beach tout chocolat / ロイヤルパールビーチ**  
Pearl beach special Chocolate mousse in crispy layers and dark chocolate mirror glazed cake  
パールビーチスペシャル チョコレートケーキ 1300 xpf
- 51 - French toast our way**  
パールビーチスタイルフレンチトースト タヒチ産ヴァニラを使った自家製アイスクリーム添え 1300 xpf
- 52 - Two layout of passion fruit mousse and spices banana purée, served with a chocolate creamy sauce**  
パッションフルーツとバナナのミルフィーユ、チョコレートソース 1300 xpf
- 53 - Local fruits crumble, Spices caramel topped with vanilla ice cream**  
ポリネシア産のフルーツを使ったクランブルケーキ、ポリネシア産バナナアイスクリーム添え 1300 xpf
- 54 - Fresh fruit salad, topped with a red berry sorbet, cinnamon shortbread**  
ポリネシア産のフルーツサラダ レッドベリーシャーベットとシナモンショートブレッド 1300 xpf
- 55 - Soft and warm chocolate cake filled with an almond Toblerone melt-topped with vanilla ice cream**  
柔らかかチョコレートケーキ バニラアイス添え 1300 xpf
- 56 - Sautéed banana in caramel, flambé served with fresh coconut milk**  
バナナフランベ ココナツミルクとともに 1300 xpf
- 57 - New York cheesecake**  
ニューヨークチーズケーキ 1300 xpf
- 58 - Pearl Beach glacé / パールビーチグラセ**  
Stuffed pancake with chocolate mousse, crunchy chocolate bite, dark chocolate  
クレープ、チョコレートムース、クランブルチョコレート、ダークチョコレートソース 1600 xpf
- 59 - Dessert sample served with an espresso coffee / デザートセットとエスプレッソコーヒー**  
1300 xpf

## Ice creams / アイスクリーム

- 60 - 3 scoops ice cream / 3スクープ**  
1000 xpf
- 61 - 2 scoops ice cream / 2スクープ**  
900 xpf
- 62 - Vanilla, syrup simmered half pear, chocolate sauce and whipped cream cup**  
洋ナシのペルエレーヌ / バニラ、洋ナシのシロップ煮、チョコレートソース、ホイップクリーム 1300 xpf
- 63 - Coffee ice cream, Espresso coffee and whipped cream cup**  
コーヒーパフェ / コーヒーアイスクリーム、エスプレッソ、ホイップクリーム
- 64 - Chocolate ice cream, chocolate sauce and whipped cream cup**  
チョコレートパフェ / チョコレートアイスクリーム、チョコレートソース、ホイップクリーム
- 65 - Vanilla ice cream, berry sauce, simmered half pear, whipped cream**  
ピーチメルバ / バニラアイスクリーム、ベリーソース、桃のシロップ煮、ホイップクリーム

« Our prices are indicated in Pacific Franc currency, taxes & service included Restaurant with regulated prices »  
表示価格はパシフィックフラン、税金・サービス料金が含まれています。



## Starters / 前菜

- 1 - Traditional gratinated onion soup オニオングラタンスープ 1200 xpf
- 2 - The duck / 鴨肉 Duck ham homemade, duck rillettes homemade, goose liver terrine homemade, comfit poultry gizzard, mixed green leave and pineapple dressing 鴨肉の自家製ハム、自家製リエット、フォアグラの自家製テリーヌ、砂肝のコンフレ、ミックスサラダ イナツナルドレッシング 2700 xpf\*
- 3 - Homemade goose liver terrine with vanilla & Spicy pineapple chutney タヒチ産ウアナラを使ったフォアグラの自家製テリーヌ、スバインをきかせたバナナツツルのチャツネ 2400 xpf
- 4 - Duo of beef and local prawn Carpaccio 牛肉&ポリネシア産エビ 2種類のカルパッチョ 2400 xpf
- 5 - Simply red tuna Carpaccio ムダロのカルパッチョ 2400 xpf
- 6 - Lightly cooked spices crusted red tuna chunk on a green papaya salad ムダロのスバイン炙り焼き グリーンパパイヤサラダ 1900 xpf
- 7 - Opah gravelax, homemade blinis, lime and vodka dressing メカジキのワリネ ミニパンケーキにのせて レモンとウッカのドレッシング 1900 xpf
- 8 - Classical Caesar salad クラシックシーザーサラダ 1600 xpf
- 9 - Chicken breast caesar salad チキンシーザーサラダ 2000 xpf
- 10 - Breaded Shrimp Caesar salad ハバナ風味のエビシーザーサラダ 2300 xpf
- 11 - Tuna loin, tomato, onion, cucumber, lemon juice and coconut milk ポリネシア産ポプリソククリュ 生ムダロ、トマト、きゅうり、たまねぎのココナツミルク&レモンワリネ 2300 xpf
- 12 - Tahiti Pearl Beach special raw tuna Tuna loin, tomato, garlic, ginger, cilantro and Soy sauce パールビーチポプリソククリュ 生ムダロ、トマト、にんにく、しょうが、香草のしょうゆワリネ 2300 xpf
- 13 - Island style Tartar Tuna tartar our way island style ムダロのポリネシアタルタル ムダロのワリネ、様々な薬味、旬のフルーツ、スバインオイル 2300 xpf

## Fish / お魚

- 20 - Wahoo filet comfit, ox tail jus served with garlic vegetable tagliatelle and country side sautéed vegetables カラスアラのコンフレ、オックステールソース、タヒチ産野菜のんにく炒め 2200 xpf
- 21 - Seared red tuna chunk in sesame oil with wokked crispy veggies - mint and soy sauce ムダロのミデアムレアステーキ 醤油とミントのソース 野菜炒め 2800 xpf
- 22 - Local whole prawn sautéed with condiments, flambé with Fenua rum ポリネシア産のラムデフランチベリタ、ポリネシア産エビ 2600 xpf
- 23 - Giant local clam and korori curried risotto served with a parmesan cracker ポリネシアの貝、フアヒコロリのカレリーソット 2500 xpf
- 24 - Oven baked fish of the day, almond and parmesan crusted, 本日のお魚 グーモントとパルメザンチーズをかけたオーブン焼き ハッシュョソフルーツクリームソース 2700 xpf

Half-board menu choose your 2 courses menu  
 ハーフボードメニュー：2コースをお選びください  
 (starter + desert OR main course + dessert)  
 (前菜+デザート または メイン+デザート)  
 \* Dishes with the « \* » sign are charged with a 500 Fcp extra fee.  
 « \* »このマークがついたメニューは500フランの追加料金がかかります。  
 . Dishes with the « \*\* » sign are charged with a 1300 Fcp extra fee.  
 « \*\* »このマークがついたメニューは1300フランの追加料金がかかります。

## Meat and poultry / お肉

- 30 - Seared Beef tenderloin with a duck foie gras and truffle sauce, baked potatoes & sweet potatoes gratin and sautéed vegetables 牛フィレ肉 フォアグラとトリュフのソース、じゃがいもとさつまいものグラタン、野菜炒め 3700 xpf\*\*
- 31 - Korra lamb stew in yoghurt & spice sauce served with raita ans garlic naan bread 子羊のゴルカレー ヨーグルトサラダとチナ 2400 xpf\*
- 32 - Tender pork cheeks simmered in red wine and wild mushrooms sauce served with a baked potatoes & sweet potatoes gratin and sautéed vegetables 豚肉の煮込み このソース、じゃがいもとさつまいものグラタン、野菜炒め 2400 xpf
- 33 - Tender beef cheeks braised Asian style served with uru gnocchi and sautéed vegetables 牛ホホ肉のアジア風 パンの実のニョッキ、野菜炒め 2300 xpf
- 34 - Duo of chicken breast, local shrimps baked served with garlic vegetable tagliatelle and country side sautéed vegetables 鶏むね肉のローストとエビのガーリッククレー タヒチ産野菜のんにく炒め 2600 xpf
- 35 - Lamb shank cooked slowly in a red wine sauce, uru gnocchi and sautéed vegetables 子羊のすね肉 赤ワイン煮込み パンの実のニョッキ、野菜炒め 2600 xpf
- 36 - Traditional hand cut beef tartar / 牛肉のタルタル 2400 xpf

## Grilled corner / グリル

- 37 - Red tuna filet / 赤ムダロ 2700 xpf
  - 38 - Lemongrass marinated swordfish filet / メカジキのレモンガラスワリネ 2400 xpf
  - 39 - Flank steak, shallot comfit / 牛ハラミ エシャロットのコンフレ 2300 xpf
  - 40 - Grilled ribeye steack / リブアイステーキ 3000 xpf\*
  - 41 - Mustard marinated pork loin / 豚肉のラスタードワリネ 2100 xpf
  - 42 - Marinated lemon grass & citrus veal loin / 子羊のレモンガラスワリネ 2700 xpf
- Please choose your garnish French fries, homemade potatoes gratin or rice 付け合わせ：フリントチクライン、自家製ポテトグラタン、ライヌからお選びください。
- All of our grilled section are served with a small green salad グリルメニューにはグリーンサラダがつきます。
- Choose your sauce: blue cheese, Green pepper, red wine, vanilla or Caribbean ソース：ブルーチーズソース、グリーンペッパーソース、赤ワインソース、バニラソース、カリビアンソースからお選びください。

## The unavoidable / 定番メニュー

- 43 - Cheeseburger Signature / チーズバーガー 2800 xpf
  - Hand cut beef meat, goat cheese, Breadfruits fries / ビース、ヤギのチーズ、パンの実のフライ
  - 44 - Pizza Margarita / ピザマルゲリータ 1700 xpf
  - 45 - Bacon cheese burger / ベーコンチーズバーガー 2100 xpf
  - 46 - Veggi tofu burger / ベジタリアン豆腐バーガー 2100 xpf
  - 47 - Bolognaisse lasagna / ラザニア ポロネーセ 1900 xpf
  - 48 - Linguini pasta Cabonara / パスタカルボナーラ リングイネ 1800 xpf
  - 49 - Pesto Linguini pasta / パスタバジルペストソース 1400 xpf
- Side order / 付け合わせ
- French fries / steamed rice / sauted vegetables / salad mixed 600 xpf
  - フリントチクライン、ライヌ、野菜炒め、ミックスサラダ 800 xpf
  - Potatoes & sweet popatoes gratin / じゃがいもとさつまいものグラタン
  - Bread fruit fries / パンの実のフライ