

Cocktail Firmato St Regis

St Regis Bora Mary

Vodka, jus de tomate, jus de citron, pastèque,

Worcestershire sauce, céleri, tabasco

2'800 (\$28)

I Cocktail Della Casa

Royal Apérol Spritz

Apérol, Champagne, Perrier

2'800 (\$ 28)

Le Doulce

Gin Gordon, St Germain liqueur, sirop d'amande, citron

2'200 (\$ 22)

Espresso Martini

Vodka Smirnoff, Kahlua liqueur, Frangelico liqueur, expresso

2'200 (\$ 22)

Passion Sour

Amaretto, citron, fruit de la passion

2'200 (\$ 22)

Traditional Negroni

Gin Gordon, Campari, Martini rosso

2'200 (\$ 22)



Prices are in Pacific Francs except the one in bracket that are stated in US dollar for your information only, based on the average change rate

Taxes Included, 5% Service Charge, © Government Regulated Prices

Antipasti – Entrées

“Frittura Di Calamari”

Calamars frits, citron caramélisé et mayonnaise d'oignons

イカのフライと玉ねぎ風味のマヨネーズ

3'350 xpf (\$34)



“Polpo grigliato”

Poulpe grillé, sabayon de pommes de terre, coulis de poivrons rouge et oignons

フェアア産タコのロースト・ポテトサバイオン・赤ピーマンのソースとオニオン

3'790 xpf (\$38)



“Insalata Arlecchino”

Salade Romaine, saumon mariné à la noisette, orange, tomate, concombre, amande, melon, vinaigrette au citron



アルレッキーノサラダ、ロメインレタス、ヘーゼルナッツ風味のサーモン、カニ、オレンジ、トマト、キュウリ、アーモンド、メロンとレモンドレッシング

3'350 xpf (\$34)



“Caprese a modo mio” Caprese di Bufala, crumble de parmesan, tomates campari, vinaigre de xeres et orégan *カプレーゼ・水牛モッツアレラ・カンパリトマト・パルメザン・シェリー酢とオレガノ*

2'990 xpf (\$30)

Carpaccio de bœuf Black Angus, coulis de parmesan vieilli 24 mois, asperge et cidro frais

ブラックアンガス牛のカルパッチョ、ピュレ、アスパラガスとフレッシュセドラ

3'450 xpf (\$34)

« Zuppetta cremosa ai gamberi e curry » Vellutata crémeux de crevettes et huile de curry jaune *カレーオイル入りのエビのクリームスープ*

2'950 xpf (\$29)

Pâtes et Risotto

Certaines pâtes peuvent être servis sans gluten



Il Ragu' del pescatore

Conchiglioni avec une bolognaise de la mer, ricotta et Bottarga

コンキリエ（貝殻の形状パスタ）、シーフードのボロネーゼ、リコッタ・チーズとカラスミ

4'200 xpf (\$42)

Orecchiete, veau braisé, basilic et safran

オレキETTEパスタ、子牛の煮込み、バジルとサフランを添えて

3'790 xpf (\$38)

Spaghetti, huile d'olive vierge, ail, persil et ses boulettes de viandes à l'Italienne.
(Recette de Grand-mère)

オリーブオイル・ガーリック・パセリとミートボールのグラニャーノ産スパゲッティ

4'500 xpf (\$45)



“Risotto all' astice é Capesante” Carnolli Risotto, jus de langouste et St Jacques

カルナロリ米のリゾット、ロブスターの出汁とホタテ貝

4'800 xpf(\$48)

« Gnocchis alla Romana » Gratin de gnocchi, taleggio fondue et sauce Marinara

ローマン・ニョッキのグラタン、タレージョチーズのフォンデュとマリナラソース

3'250 xpf (\$32)

Prices are in Pacific Francs except the one in bracket that are stated in US dollar for your information only, based on the average change rate

Taxes Included, 5% Service Charge, © Government Regulated Prices

Secondi – Les Plats

« Scallopine Al Marsala », champignons sautés, sauce Marsala et beignets de courgettes

スカロピエーネ・マッシュルームのソテー・マルサラソースとズッキーニの天ぷら

5'790 xpf (\$58)



Burrida de Thazard, cuisson lente, caponata sicilienne et huile de noisette courgettes



じっくり煮込んだサワラ、シチリア風カポナータとヘーゼルナッツオイル

5'700 xpf (\$57)



« Tagliata di Black Angus alla mediterranea », pesto au 5 saveurs, Picadilly confit, caviar d'aubergine

ブラックアンガス牛のタリアータ、5種類のペストソース、トマトのコンフィ、ナスのピュレ

5'950 xpf (\$60)



« Cabillaud alla Palermitana », Friscarella, menthe, Salmoriglio, choux blanc



バラマンディ、ズッキーニ、ミント、サルモリッジソース、白カリフラワー

5'150 xpf (\$52)

Escalope Milanaise, pommes de terre ratte confites et feuille de chêne avec Vinaigre balsamique et de prunes

子牛のミラネーゼ風・ポテトのコンフィット・チェリートマトソース・オークサラダ・バルサミコとプラムのピネガー

7'000 xpf (\$70)

(Supplément de 3.000xpf pour les demi-pensions) 食事つきプラン、追加 3'000 (30)

Les Pizzas

Les pizzas peuvent être servies sans Gluten ピザ生地は、グルテンフリーに変更可能です。

La Margherita

Sauce tomate, Mozzarella et basilic

マルゲリータ ・ トマトソース、モッツアレラとバジル

3'800 xpf (\$38)

La Farniente

Sauce tomate, Mozzarella, Mascarpone, crevettes, pesto et huile pimentée

ファルニエンテ ・ トマトソース、モッツアレラ、マスカルポーネ、エビ、バジルペストとスパイシーオイル

4'000 xpf (\$40)

La Calabrese

Sauce tomate, Salami, thon, Mozzarella, Parmesan and Pecorino Romano

カラブレーゼ ・ トマトソース、スパイシーサラミ、ツナ、モッツアレラ、パルメザンとペッコリーノチーズ

3'975 xpf (\$39)

La Parma

Sauce tomate, Mozzarella, jambon de Parme et copeaux de Parmesan

パルマ ・ トマトソース、モッツアレラ、パルマハム、ロケットサラダとパルメザンのスライス

4000 xpf (\$40)

La Contadina

Sauce tomate, Mozzarella, oignons saucisses italienne, champignons Chiodini

トマトソース、モッツアレラチーズ、玉ねぎ、ポークソーセージのグリルとキオディニマッシュルーム

3'800 xpf (\$38)

La Vegetariana

Sauce tomate, Mozzarella, poivrons, aubergines, courgettes grillés olives et câpres

ベジタリアーナ ・ トマトソース、モッツアレラ、ナスのグリル、ズッキーニ、ベルペッパー、オリーブとケーパー

3'700 xpf (\$37)

Prices are in Pacific Francs except the one in bracket that are stated in US dollar for your information only, based on the average change rate

Taxes Included, 5% Service Charge, © Government Regulated Prices

Dolci - Les Desserts



Tiramisu façon Semifreddo, Dacquoise aux noisettes

ティラミスノセミフレッド・ヘーゼルナッツのビスケットを添えて

2,100 xpf (\$ 21)

Poire pochée au Vin brûlé, crumble aux amandes

Et sorbet fromage blanc

ポーチドペアのワイン漬け・アーモンドクランブル・ヨーグルトアイスを添えて

2,100 xpf (\$ 21)



Panna Cotta au chocolat blanc, pommes caramélisées au vieux Rhum

Et espuma à la framboise

ホワイトチョコレートパンナコッタ・アップルのカラメルとラム・ラズベリーフォーム

2,100 xpf (\$ 21)

Choix de glaces et sorbets fait maison.

自家製アイスクリームとシャーベット

Vanille バニラ Chocolat チョコレート Noisette ヘーゼルナッツ Pistache ピスタチオ Cafe コーヒー

Citron レモン Coco ココナッツ Mange マンゴー Fruits rouges ミックスベリー Fruits Exotiques エキゾチックな果物

3 boules

1'950 xpf (\$19)

2 boules

1'300 xpf (\$13)

1 boule

650 xpf (\$6)

Digestivo

Grappa Alexander Moscato



1'026 (\$ 10)

Amaretto Disaronno

1'300 (\$ 13)

Sambuca white liquor

1'490 (\$ 14)

Limoncello Maison

1'900 (\$19)

Hennessy VS

1'750 (\$17)

Hennessy VSOP

2'120 (\$20)

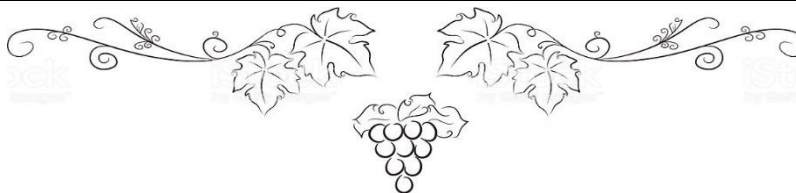
Hennessy XO

6'480 (\$64)

Prices are in Pacific Francs except the one in bracket that are stated in US dollar for your information only, based on the average change rate

Taxes Included, 5% Service Charge, © Government Regulated Prices

VIN AU VERRE



Champagne (15 cl)

Billecart Salmon, Brut	3'350 (\$33)
Billecart Salmon, Brut Rosé	5'400 (\$54)

Vin Blanc (19 cl)

ITALIE

2017 Pinot Grigio, Sortesele, Santi, I.G. T (<i>Pinot Grigio</i>)	1'650 (\$16)
2016 Pietrabianca (<i>Chardonnay/ Fiano</i>)	1'880 (\$18)
2017 Etna Bianco, Torremora, (<i>Nerello Mascalese/ Cappuccio</i>)	1'980 (\$19)

USA

2016 Clos du Bois, Sonoma County, (<i>Chardonnay</i>)	1'800 (\$18)
---	--------------

FRANCE

2018 Sancerre blanc, Pascal Jolivet, (<i>Sauvignon</i>)	1'850 (\$18)
---	--------------

Vin Rosé (19 cl)

FRANCE

2018 Côtes de Provence, Whispering Angel	1'900 (\$19)
--	--------------

Vin Rouge (19 cl)

USA

2016 Clos du Bois, Sonoma county (<i>Pinot Noir</i>)	1'790 (\$18)
--	--------------

ITALIE

2015 Villa Antinori (<i>Sangiovese/ Cabernet sauvignon/ Merlot</i>)	1'750 (\$17)
2013 Etna Rosso, Torremora (<i>Nerello Mascalese/ Cappuccio</i>)	1'980 (\$19)
2016 La Braccessa, Vino nobile di montepulciano (<i>Sangiovese</i>)	1'820 (\$18)

FRANCE

2014 Château La Croix St-Estèphe, Bordeaux	2'475 (\$24)
--	--------------

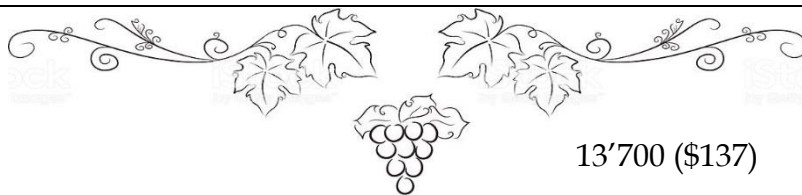
Prices are in Pacific Francs except the one in bracket that are stated in US dollar for your information only, based on the average change rate

Taxes Included, 5% Service Charge, © Government Regulated Prices

CHAMPAGNE

Brut & Rosé

Deutz, Brut Classic	13'700 (\$137)
Billecart-Salmon, Brut Réserve	13'390 (\$134)
Billecart-Salmon, Brut Rosé	22'100 (\$220)



VIN ROSE

FRANCE

Côtes de Provence

2018, Whispering Angel	7'420 (\$74)
------------------------	--------------

VIN BLANC

ITALIE

Vénérie

2017 Pinot Grigio, Sortesele, Santi, I.G.T. (<i>Pinot Grigio</i>)	5'800 (\$58)
---	--------------

Pouilles

2016 Pietrabianca (Chardonnay/Fiano)	7'300 (\$73)
--------------------------------------	--------------

Sicile

2017 Etna Bianco, Torremora (<i>Nerello Mascalese/ Cappuccio</i>)	7'700 (\$77)
---	--------------

FRANCE

Vallée de la Loire

2018 Sancerre Blanc, Pascal Jolivet (<i>Sauvignon</i>)	8'100 (\$81)
--	--------------

USA

Comté de Sonoma

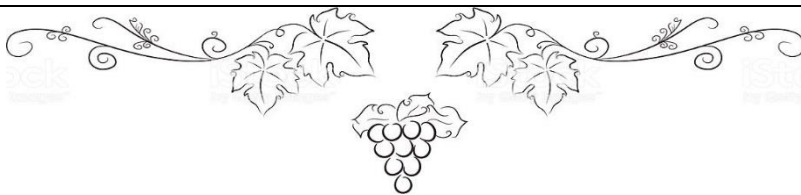
2017 Clos du Bois, Sonoma County (<i>Chardonnay</i>)	6'970 (\$70)
--	--------------

Prices are in Pacific Francs except the one in bracket that are stated in US dollar for your information only, based on the average change rate

Taxes Included, 5% Service Charge, © Government Regulated Prices

VIN ROUGE

FRANCE



Bordeaux

2015 Margaux, La Sirène de Giscours (*Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot*) 16'920 (\$170)

2015 Margaux, Château Cordet (*Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot*) 11'530 (\$111)

Burgundy

2017 Montée Rouge, Domaine Chapis (*Pinot Noir*) 9'670 (\$96)

USA

Comté de Sonoma

2016 Clos du Bois, Sonoma County (*Cabernet Sauvignon*) 6'060 (\$60)

2016 Clos du Bois, Sonoma County (*Pinot Noir*) 6'440 (\$64)

ITALIE

Sicile

2013 Etna Rosso, Torremora (*Nerello Mascalese/ Cappuccio*) 7'290 (\$73)

Piemont

2013 Barolo Prunotto (*Nebbiolo*) 12'090 (\$120)

Toscane

2015 Villa Antinori (*Sangiovese/ Cabernet sauvignon/ Merlot*) 6'510 (\$65)

2016 La Braccasca, Vino nobile di montepulciano (*Sangiovese*) 6'880 (\$68)

2016 Marchese Antinori, Chianti Classico (*Sangiovese*) 10'780 (\$107)

2014 Tignanello, Antinori (*Sangiovese/ Cabernet Sauvignon/ Cabernet Franc*) 22'680 (\$220)

Prices are in Pacific Francs except the one in bracket that are stated in US dollar for your information only, based on the average change rate

Taxes Included, 5% Service Charge, © Government Regulated Prices