

DISCOVERY MENU

ディスカバリーメニュー

9 800

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

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。

Starter* / 前菜*

Fish or meat* / 魚料理 又は 肉料理*

Dessert / デザート

Sommelier's suggestions

ソムリエのお勧め

Iriatai wine pairing 3 glasses / イリアタイ ワインペアリンググラス 3 杯
3 000

Prestige wine pairing 3 glasses / プレステイージ ワインペアリング 3 杯
9 000

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.

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。
ロブスターの入荷は仏領ポリネシアのロブスター漁規定により制限されます。

CHEF MENU

シェフメニュー

12 800 *

* Extra charge of 3 000xpf for dinner included / ディスカバリーメニュー追加料金 3 000XPF

Let yourself guided by the passion of sharing of our Chef through a culinary journey inspired by seasonal products.

季節の食材を使ってシェフが料理に対する情熱を表現します。

Starter / 前菜

Fish / 魚料理

Meat / 肉料理

Cheese / チーズ

Pre-Dessert / プレデザート

Dessert / デザート

Sommelier's suggestions

ソムリエのお勧め

6 glasses wine pairing / イリアタイ ワインペアリンググラス 6 杯
7 000

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.

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。
ロブスターの入荷は仏領ポリネシアのロブスター漁規定により制限されます。

STARTERS / 前菜

- Le Thon まぐろ** 3 900
Raw tuna tartar "Tahitian way", freshness of cucumber and coconut mousse
タヒチ風 生まぐろのタルタル 新鮮なきゅうりとココナッツムースとともに
- Le Fromage frais de Tahiti タヒチ産フレッシュチーズ** 3 100
Cottage cheese cannelloni with herbs, caramelized pecan nut and beetroots ketchup
カッテージチーズのハーブ風カネロニ キャラメルピーカンナッツ ミニ野菜添え
- Le Foie gras* フォアグラ** 4 100
Foie gras terrine, mango in two ways, toasted brioche
フォアグラのテリーヌ 2種のマンゴー ブリオッシュトースト
*Extra charge of XPF 900 for discovery menu / ディスカバリーメニュー追加料金 900XPF
- La Soupe du lagon ラグーンスープ** 3 100
Lagoon fish soup, bouillabaisse style, croutons and grated cheese
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
- L'Œuf et la Truffe ザ・エッグ&トリュフ** 3 400
Crispy poached egg, Jerusalem artichoke puree, pig feet stuffing and truffle green salad
クリスピーポーチドエッグ エルサレムアーティチョークピューレ
豚足詰め物とトリュフグリーンサラダ
- Le Petit pois ザ・グリーンピー** 2 900
Green peas cold velouté, mint and confit lemon, coconut milk foam
グリーンピー冷製ポタージュ ミントとレモンコンフィ, ココナッツミルクフォーム
- La Langouste* ロブスター** 5 200
Lobster medallions roasted with butter, bisque risotto and edamame
ロブスターメダリオンのバターロースト ビスクリゾットとエダマメ
*Extra charge of XPF 2 000 for discovery menu / ディスカバリーメニュー追加料金 2 000XPF

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.

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。

ロブスターの入荷は仏領ポリネシアのロブスター漁規定により制限されます。

FISH / 魚料理

La Langouste* ロブスター	12 000
Lobster tail roasted with butter, celeriac royale, Granny Smith apple and chervil ロブスターの尾のバターロースト セレリアックロイヤル グラニースミスアップルとチャービル <small>*Extra charge of XPF 7 2000 for discovery menu / ディスカバリーメニュー追加料金 7 200XPF</small>	
La Saint Jacques 帆立	5 300
Pan seared scallops, gomasio, crispy rice, cauliflower and lime jelly 帆立のソテー ゴマ塩 クリスピーライス カリフラワーとライムジェリー	
Le Thon Rossini まぐろ ロッシーニ	5 500
Seared tuna crusted with hazelnuts, pan sautéed foie gras, truffle mashed potatoes, asparagus and porto sauce 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, アスパラガスと肉汁	
Le Poisson lagon 近海魚	4 400
Grilled lagoon fish fillets, kaffir lime zest, mashed local squash, granola, coconut and lemon grass foam 近海魚のフィレ カフェライム風味 地元産マッシュドパンプキン グラノラ ココナッツとレモングラスムース	

VEGETARIAN / ベジタリアン

Les Minis légumes ミニ野菜	3 300
Baby vegetables, carrot cream ミニ野菜とトキャロットムース	
Le Risotto リゾット	3 700
Black truffle risotto and parmesan cheese ブラックトリュフのリゾットとパルメザンチーズ	

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.

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。
ロブスターの入荷は仏領ポリネシアのロブスター漁規定により制限されます。

MEAT / 肉料理

Le Bœuf* 牛肉 6 800

Grilled Wagyu beef rib-eye, confit potatoes, braised onions and beetroots
リブ・アイ和牛グリル フォンダンポテト オニオンとビートルート

*Extra charge of XPF2 000 for discovery menu / ディスカバリーメニュー追加料金 2 000XPF

L'Agneau 子羊 5 600

Roasted lamb filet, chickpeas falafel, eggplant caviar, bell pepper coulis,
lamb juice flavored with black olive

子羊フィレ肉のロースト ヒヨコマメのファラフェル

なすのキャビア パプリカソース 子羊肉汁オリーブオイル風味

Le Cochon ポーク 4 800

Pan seared Iberian pork pluma, corn, grilled zucchini, chorizo powder,
Xeres and pork meat juice

イベリアハムのソテー コーン ズッキーニグリル チョリソーパウダー

セレスと豚肉汁

La Volaille チキン 4 800

Smoked chicken supreme, local grapefruit confit, carrot mousseline with ginger

チキン胸肉燻製 地元産グレープフルーツコンフィ キャロットムースとジンジャー

CHEESE / チーズ

Le Fromage チーズ 3 000

Selection of 5 cheeses

5 種のチーズの盛り合わせとグリーンサラダ

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.

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。

ロブスターの入荷は仏領ポリネシアのロブスター漁規定により制限されます。

DESSERTS / デザート

Le Poivron et le Maïs パプリカとコーン	2 300
Velvet bell pepper, corn, revisited custard and baby beetroot leaves ベルベットパプリカ、コーン、カスタードとミニビートの葉	
La Coco ココナッツ	2 300
Piñacolada, fresh pineapple and coconut emulsion ピニャコラダ フレッシュパイナップルとココナッツエマルジョン	
Les Fruits Rouges 赤い実	2 300
Vanilla light cream, raspberry sorbet and crisp バニラライトクリーム ラズベリーシャーベットとクリスピー	
Le Chocolat チョコレート	2 300
Cacao nib entremet, Bora Bora « fleur de sel », cacao sorbet カカオデザート ボラボラ産フルール・ド・セル カカオシャーベット	
Ice creams and Sorbets アイスクリームとシャーベット	
1 scoop / 1 スクープ	700
2 scoops / 2 スクープ	1 400
3 scoops / 3 スクープ	1 900

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.

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。

ロブスターの入荷は仏領ポリネシアのロブスター漁規定により制限されます。