

ラバース シェアプレート / OUR SHARING LOVERS

地中海 / LA MÉDITERRANÉENNE

3 300

ヒヨコマメ, カリカリ野菜, なすのキャビア, ガーリック風味ピタパン
Chick peas hummous, vegetables, eggplant caviar, garlic pita bread, mint sauce
2018: Château Miraval, Rosé, France, 1 680

メキシカン / LA MEXICAINE

4 000

チーズナチョス, チキンウィングス サルサソース, ビーフファヒータ, ワカモレ
Nachos cheese, chicken wings salsa sauce, beef fajitas, guacamole
2017: Moillard, « Les Vignes Hautes », Pinot Noir, France (R), 1 540

アメリカン / L'AMÉRICAIN

4 000

ミニバーガー, バーベキューフライドチキン, ミニペパロニピザ, ガーリックフライドポテト, ランチソース
Mini burger, finger fried chicken barbecue sauce, mini pepperoni pizza, garlic french fries, ranch sauce
2015: Château Clarendelle, Cabernet, France (R), 1 300

ポリネシアン / LA POLYNÉSIENNE

4 000

まぐろの刺身, わさび, ポワソンクリュ, 中華風刺身, 生姜
Tuna sashimi, Tahitian style raw fish, Chinese style raw fish, wasabi, ginger
2018: Château Clarendelle, Sauvignon Blanc, France (W), 1 300



シェフのお勧め
Chef favourite



ベジタリアン
vegetarian



グルテンフリー
gluten free



デイリー (乳製品) フリー
dairy free



ナッツ含む
contains nuts



豚肉含む
contains pork

金額は全てパシフィックフランにて表示、税金・サービス料を含みます。食食事制限やアレルギーはマネージャーまでお知らせ下さい。

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

サラダ / OUR SALADS

コブサラダ / COBB SALAD

3 400

ミックスレタス、ベーコン、ブルーチーズ、ポーチドエッグ、チキン、きゅうり、トマト、レッドオニオン、にんじん、クルトン、ランチドレッシング

Mixed leaves salad, bacon, blue cheese, poached egg, chicken, cucumber, cherry tomato, red onion, carrot, croutons, Ranch dressing

2018: Château Miraval, Rosé, France, 1 680

シーザーサラダ / CAESAR SALAD

3 100

ロメインレタス、パルメザン、クルトン、シーザードレッシング

Romaine lettuce, shaved Parmesan, bread toasted, Caesar dressing

+ プラス海老 / with chicken

3 400

+ プラスチキン / with shrimps

3 500

2018: Château Clarendelle, Sauvignon Blanc, France (W), 1300

クレイジーサラダ / SALADE FOLLE

3 200

ミックスレタス、鴨の胸肉、フォアグラ、ポーチドエッグ、にんじん、きゅうり、チェリートマト、レッドオニオン、野菜、クルトン、バルサミコドレッシング、ヘーゼルナッツオイル、蜂蜜

Mixed leaves salad, duck breast, foie gras, poached egg, carrot, cucumber, cherry tomato, red onion, vegetables, croutons, balsamic dressing, hazelnut and honey

2017: Moillard, «Les Vignes Hautes», Pinot Noir, France (R), 1 540

フレッシュサラダ / SALADE FRAÎCHEUR

3 300

ミックスレタス、まぐろ、カジキの燻製、海老、バジルオイル、ランチドレッシング

Mixed leaves salad, vegetables, tuna, smoked swordfish, fried shrimps, basil oil, ranch sauce

2017: Blanc de Corail, Polynésie Française (W), 1 680

タイ風サラダ / THAI STYLE SALAD

3 100

ヌードル、ロメインレタス、チキン、ごま、キャベツ、玉葱、にんじん、コリアンダー、ピーナッツ、タイドレッシング

Noodle, romaine lettuce, chicken, sesame seeds, cabbage, onion carrot, coriander, Peanuts, thai dressing

+ プラスチキン / with chicken

3 400

+ プラス海老 / with shrimps

3 500

2016: Hills Valley, Riesling, Australia (W), 1 440



シェフのお勧め
Chef favourite



ベジタリアン
vegetarian



グルテンフリー
gluten free



デイリー（乳製品）フリー
dairy free



ナッツ含む
contains nuts



豚肉含む
contains pork

金額は全てパシフィックフランにて表示、税金・サービス料を含みます。食食事制限やアレルギーはマネージャーまでお知らせ下さい。

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

タヒチアンコーナー / TAHITIAN CORNER

ポリネシアンサラダ / POLYNESIAN SALAD

3 500

ミックスレタス、野菜、蕪、アスパラガス、にんじん、ライム、たこ燻製、モーレア産海老、ごま、ライアテア産、ゆず酢

Mixed leaves salad, vegetables, turnip, asparagus, carrot, radish, citrus, smoked octopus, Moorea shrimps, sesame seeds, smoked swordfish from Raiatea, yuzu dressing

2018: Château Clarendelle, Sauvignon, France (W), 1 300

まぐろのタルタルとワカモレ / ESPUMA TUNA TARTAR AND GUACAMOLE

3 700

新鮮なまぐろ、ワカモレ、きゅうり、トマト、玉葱、醤油、ごま、ブレッドスティック

Fresh tuna, guacamole, cucumber, tomato, onion, soy sauce and sesame seeds, breadstick

2017: Domaine Moreau & fils, Chardonnay, Chablis, Burgundy, France (W), 1 630

ポワソンクリュタヒチ風 / TAHITIAN RAW FISH

3 200

生まぐろ、きゅうり、玉葱、にんじん、トマト、レモンジュース、ココナッツミルク

Raw Pacific tuna, cucumber, onion, carrot, tomato, lemon juice, coconut milk

2016: Hills Valley, Riesling, Australia (W), 1 440

まぐろ刺身 / TUNA SASHIMI

3 700

まぐろのフレッシュスライス、醤油、わさび、ガリ

Freshly sliced Pacific tuna, soy sauce, wasabi, confit ginger

2018: Château Clarendelle, Sauvignon, France (W), 1 300

 シェフのお勧め
Chef favourite

 ベジタリアン
vegetarian

 グルテンフリー
gluten free

 デイリー（乳製品）フリー
dairy free

 ナッツ含む
contains nuts

 豚肉含む
contains pork

金額は全てパシフィックフランにて表示、税金・サービス料を含みます。食食事制限やアレルギーはマネージャーまでお知らせ下さい。

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

サンドイッチ / OUR SANDWICHES

クラブサンドイッチ / CLUB SANDWICH

3 700

ロメインレタス、チキン、ベーコン、卵、トマト、マヨネーズ

Romaine lettuce, chicken, bacon, egg, tomato, mayonnaise

2017: Moillard, «Les Vignes Hautes», Pinot Noir, France (R), 1 540

シェフバーガー / CHEF'S BURGER

3 800

自家製パン、ステーキ、ベーコン、焼き玉ねぎ、卵、トマトと玉葱シチュー、チェダー、カクテルソース

Homemade bun, steak, bacon, fried onions, upside down egg, stewed tomato oignons, cheddar, cocktail sauce

2015: Château Clarendelle, Cabernet, France (R), 1 300

シャワルマ / CHAWARMA

3 500

ピタブレッド、チキン、レリッシュ、サラダ、トマト、玉葱、にんじん、パプリカ、ランチドレッシング

Pita bread, poultry meat, relish, salad, tomato, oignon, carott, pepper, ranch sauce

2015: Granaio Chianti Classico DOCG, Sangiovese, Tuscany, Italy (R), 1 460

グリーンシュワルマ / LE GREEN CHARWARMA

3 100

ピタパン、ファラッフェル、コールスロー、トマト、玉葱、キャベツ、ミントソース

Pita bread, falafels, coleslaw salade, tomato, oignon, cabbage, mint sauce

2018: Château Miraval, Rosé, France, 1 680

まぐろバンズ / TUNA BUN'S

3 400

バンロールブレッド、野菜ピクルス、まぐろ半生焼きマリネ、シラチャマヨネーズ、ゆずドレッシング

Bun'n'roll bread, vegetables pickles, marinated seared tuna, sriracha mayonnaise, yuzu dressing

2018: Villa Maria, Sauvignon, New Zealand (W), 1 260

タラバ蟹ロール / KING CRAB ROLL

3 600

自家製パン、タラバ蟹、コールスロー、マヨネーズ、ライム

Homemade bun, King crab, coleslaw salad, mayonnaise, lime

2017: Blanc de Corail, Rangiroa, Polynésie Française (W), 1 680

 シェフのお勧め
Chef favourite

 ベジタリアン
vegetarian

 グルテンフリー
gluten free

 デイリー（乳製品）フリー
dairy free

 ナッツ含む
contains nuts

 豚肉含む
contains pork

金額は全てパシフィックフランにて表示、税金・サービス料を含みます。食食事制限やアレルギーはマネージャーまでお知らせ下さい。

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

ピザ / OUR PIZZAS

マルガリータ / MARGHERITA

3 400

トマトソース、モッツアレラ、フレッシュバジル、オレガノ

Tomato sauce, mozzarella, slices of tomatoes, oregano

2015: Granaio Chianti Classico DOCG, Sangiovese, Tuscany, Italy (R), 1 460

クイーン / REINE

3 500

トマトソース、ハム、マッシュルーム、卵黄、オレガノ

Tomato sauce, ham, pizza cheese, mozzarella, Paris mushrooms, egg yolk, oregano

2017: Moillard, "Les Vignes Hautes", Pinot Noir, Burgundy, France (R), 1 540

ペパロニ / PEPPERONNI

3 600

トマトソース、モッツアレラ、パプリカ、クラシックスパイシーペパロニ、オレガノ

Tomato sauce, mozzarella, pepper, pizza cheese, classic slightly spiced pepperoni, oregano

2015: Alessandria Dolceto d'Alba, Dolcetto, Italia (R), 1 480

トリュフピザ / TRUFFLED PIZZA

3 600

トリュフクリーミーソース、チキン、パルメザンチーズ、マスカルポーネ、ピザチーズ、ミックスサラダ、トリュフ

Truffled creamy sauce, chicken, parmesan cheese, mascarpone, pizza cheese, mixed leaves salad, minced truffle

2015: Granaio Chianti Classico DOCG, Sangiovese, Tuscany, Italy (R), 1 460

テックスミックスピザ / PIZZA TEX-MEX

3 500

ビーフ、チーズ、コーン、パプリカ、ワカモレ、ナチョス、スパイシーバーベキューソース

Beef, pizza cheese, corn, pepper, guacamole, nachos, spicy barbecue sauce

2015: Château Clarendelle, Cabernet, France (R), 1 300

ペルシャードピザ / PIZZA PERSILLADE

3 500

クリームソース、ポテト、玉葱、パリ産マッシュルーム、ピザチーズ、パセリソース

Creamy sauce, potatoes, onions, Paris mushrooms, pizza cheese, parsley sauce

Local Hinano Beer (Bière locale Hinano), 1 000

 シェフのお勧め
Chef favourite

 ベジタリアン
vegetarian

 グルテンフリー
gluten free

 デイリー（乳製品）フリー
dairy free

 ナッツ含む
contains nuts

 豚肉含む
contains pork

金額は全てパシフィックフランにて表示、税金・サービス料を含みます。食食事制限やアレルギーはマネージャーまでお知らせ下さい。

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

パスタ & リゾット / OUR PASTAS

シーフードタリアッテレ / *SEAFOOD TAGLIATELLE*

3 800

まぐろ半生焼き、マヒマヒ、海老、シーフードソース、パルメザン
Seared tuna, mahi mahi, shrimps, seafood sauce, shaved parmesan

2017: Domaine Moreau&Fils Chablis, Chardonnay, France (W), 1 630

トリュフパスタリゾット / *TRUFFLED PASTAS RISO*

3 600

パスタ、ブラックトリュフ、ハム、エメンタル、マスカルポーネ
Pasta, black truffle, ham, emmental, mascarpone

Champagne Billecart Salmon Brut NV, France, 3 270

野菜の天ぷら / *VEGETABLES TEMPURA*

3 300

野菜の天ぷら、野菜ピューレ、ココナッツレモングラスソース
Vegetables tempura, mash vegetables, coconut lemongrass sauce

2018: Château Clarendelle, Sauvignon, France (W), 1 300

肉料理 / OUR MEATS

リブアイステーキ 280g / *GRILLED RIB-EYE STEAK 280g*

4 100

フライドポテトとグリーンサラダ添え、ブラックペッパーソース又はブルーチーズソース
Served with french fries and green salad, black pepper or blue cheese sauce

2015: Château Clarendelle, Cabernet, France (R), 1 300

鴨の胸肉 / *BREAST DUCK*

3 800

鴨の胸肉、フライドポテト、サラダ、スイート&サワーソース
Breast duck, French fries, salad, sweet and sour sauce

2017: Moillard, «Les Vignes Hautes», Pinot Noir, France (R), 1 540

レモンチキンとフライドライス / *LEMON CHICKEN AND FRIED RICE*

3 600

フライドチキン、フライドライス、卵、長ネギ、にんじん、レモンソース
Fried chicken, fried rice, egg, leek, carrot, lemon sauce

2015: Granaio Chianti Classico DOCG, Sangiovese, Tuscany, Italy (R), 1 460

 シェフのお勧め
Chef favourite

 ベジタリアン
vegetarian

 グルテンフリー
gluten free

 デイリー（乳製品）フリー
dairy free

 ナッツ含む
contains nuts

 豚肉含む
contains pork

金額は全てパシフィックフランにて表示、税金・サービス料を含みます。食食事制限やアレルギーはマネージャーまでお知らせ下さい。

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

魚料理 / *OUR FISHES*

マヒマヒグリル / *GRILLED MAHI MAHI**

4 100

ローカルフィッシュグリル、ココナッツミルクライス、バニラソース

Grilled local fish, served with coconut milk rice, vanilla sauce

2018: Château Clarendelle, Sauvignon Blanc, Bordeaux, France (W), 1 300

まぐろのタタキ / *TUNA TATAKI*

3 900

まぐろのごまタタキ、フライドライス、目玉焼き添え

Sesam tuna tataki, served with fried rice and one fried egg

2017: Domaine Moreau&Fils Chablis, Chardonnay, France (W), 1 630

フィッシュ&チップス / *FISH & CHIPS*

3 600

本日の魚のディープフライ、フライドポテト、グリーンサラダ、タルタルソース

Deep fried catch of the day, served with french fries, green salad, tartar sauce

Local Hinano Beer (Bière locale Hinano), 1 000

ミックスフィッシュグリル / *MIXED FISH GRILL*

4 000

マヒマヒ、まぐろ半生焼き、海老、さわら マンゴーパッションソース 野菜炒め添え

Mahi mahi, seared tuna, shrimps, wahoo fish served with a mango passion sauce and stir fried vegetables

2017: Domaine Moreau&Fils Chablis, Chardonnay, France (W), 1 630

 シェフのお勧め
Chef favourite

 ベジタリアン
vegetarian

 グルテンフリー
gluten free

 デイリー（乳製品）フリー
dairy free

 ナッツ含む
contains nuts

 豚肉含む
contains pork

金額は全てパシフィックフランにて表示、税金・サービス料を含みます。食食事制限やアレルギーはマネージャーまでお知らせ下さい。

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

デザート / OUR DESSERTS

タハア産バニラのクリームブリュレ / *TAHA'A VANILLA CREME BRULEE* 2 100

エキゾチック / *EXOTIQUE* 1 900

メレンゲのシェルとパッションシャーベット キャンディーパイナップル

ホイップクリーム マンゴーソース

Meringue shell and passionfruit sorbet, sorbet confit pineapple, whipped cream, lime zest, mango coulis

オテマヌ / *OTEMANU* 1 900

2つのチョコレートドーム キャラメルパンナコッタ カカオビスケット バニラアイスクリーム

Two chocolates dome, caramel panacotta, cocoa biscuit and vanilla ice cream

バウンティー / *BOUNTY* 1 900

ココナッツシャーベット チョコレートアイスクリーム マリブー チョコレートソース ホイップクリーム

Coconut sorbet, chocolate ice cream, Malibu, chocolate sauce and whipped cream

タムレ / *TAMURE*  1 900

バナナシャーベット チョコレートアイスクリーム アーモンド ココア ホイップクリーム

Banana sorbet, chocolate ice cream, almonds, cocoa, whipped cream

ヒナ / *HINA*  1 900

いちごシャーベット ラズベリー フレッシュフルーツ レッドフルーツソース

Strawberry sorbet, raspberries, fresh fruit, red fruit coulis

タラバサンデー / *TARAVA SUNDAE*   1 900

バニラアイスクリーム キャラメルピーナッツ キャラメルソース ホイップクリーム

Vanilla ice cream, caramelized peanuts, caramel sauce, whipped cream

ラバーズ・イン・ポラポラ・フォー・2 / *LOVERS IN PORA PORA FOR 2*  2 500

パッションシャーベット、マンゴー、バナナ、ココ、パイナップル、フレッシュフルーツ、

キャラメルソース、チョコレート、クッキー、ホイップクリーム

Passion fruit sorbet, mango, banana, coconut, pineapple, fresh fruit, caramel and chocolate sauce, cookies, whipped cream

 シェフのお勧め
Chef favourite

 ベジタリアン
vegetarian

 グルテンフリー
gluten free

 デイリー（乳製品）フリー
dairy free

 ナッツ含む
contains nuts

 豚肉含む
contains pork

金額は全てパシフィックフランにて表示、税金・サービス料を含みます。食食事制限やアレルギーはマネージャーまでお知らせ下さい。

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.