





私共のシェフが、皆様を美食の旅にお誘いします。

タハア島で収穫した新鮮な旬の素材で創り出すグルメメニュー5品コース。  
新しい視点からのタハアの魅力を発見していただきます。

今夜、皆様にご提供する全ての料理は  
シェフが厳選したタハア産の新鮮な旬の食材のみを使用した逸品です。

彼の修行で得た経験と高い技術&フランス領ポリネシアに対する愛情を  
組み合わせたフランスの美食とタハアの食材が織りなす  
絶妙なコラボレーション。

地元の食材の品質がフランス料理の卓越性を満たす。

Ohiriを真の美食体験の基盤にする。

これこそがシェフの信念です。





帆立貝のカルパッチョ, ヴァニラオリーブオイルマリネ,  
マンゴのピクルス&ココナツムース.四川胡椒クラッカー

*Sea scallops carpaccio, olive oil marinated in Vanilla, pickles of mango & coconut foam.  
Crisp of Sichuan pepper Tile*

タハア産海老のラヴォオリ, キャビア, グリルグリーンアスパラガス  
コリアンダー, レモングラス&生姜風味

*Taha'a shrimps ravioli, caviar, grilled asparagus, In a minute, coriander, lemongrass & ginger infusions*

パーフェクト卵, ウル (パンの実) のポタージュ トリュフ風味  
パッションフルーツソース

*Oeuf parfait, truffle of bread fruit velvety, Passion fruits emulsion*

Black Angus牛フィレのスモーク, 小さなムースとタロイモチップスコーヒ風味,  
椎茸のソテー チョコレートソース添え

*Smoked of Black Angus beef tenderloin, mousseline & coffee flavored of Taro chips,  
pan fried of mushrooms Shiitake Served with dark chocolate stock*

パッションフルーツのマカロン, タハア産ヴァニラのクリー  
南国フルーツのコンポート, パッションフルーツのシャーベット&ゼリー

*Macaroon of passion fruits*





グルメコース 5品 / *The five-courses gourmet menu*

15 500 cfp / 129,90 €

前菜 2品, メインコース 2品, デザート 1品

*Two starters, two main-courses and one dessert*

夕食込プラン追加料金\* / *The half board supplement\**

7 000 cfp / 58,70 €

前菜 2品, メインコース 2品, デザート 1品

*Two starters, two main courses and one dessert*

組合せワイン 追加料金 / *The food and wine pairing*

7500cfp / 62,90€

各料理にあったワインを提供いたします。

*Taste our menu in food and wine pairing*

\*夕食込プラン追加料金 / 名

上記記載料金は1名分&税込み表示です。

