

La sélection du Bubbles

- The Templar Mojito /テンプラーモヒート** 1980
Gin Hendrick's, Feuilles de Menthe, Concombre, Citron, Sucre, Perrier
Hendrick's Gin, Mint Leaves, Cucumber, Lemon, Sugar, Perrier
ヘンドリックスジン、ミント、きゅうり、レモン、砂糖、ペリエ
- The Tahitian Pearl Martini**/タヒチアンパールマティーニ**** 6850
Vodka Grey Goose Le Citron, Martini Dry, Perle de Tahiti Tahia Collins
Vodka Grey Goose Le Citron, Martini Dry, Tahitian Pearl Tahia Collins
ヴォッカグレーグースルシトロン、マティーニドライ、タヒチアンパール by タヒアコリンズ
- The Perfect Ten /パーフェクトテン** 2380
Gin Tanqueray No.Ten, Zeste de Citron ou Pamplemousse
Tanqueray No.Ten London Dry Gin, Twist of Lime or Grapefruit
タンカレナンパーテン、ロンドンドライジン、レモンピール
- The Pineapple Mojito /パイナップルモヒート** 1780
Havana Club Anejo Especial, Ananas, Feuilles de Menthe, Jus d'Ananas, Cassonade
Havana Club Anejo Especial, Pineapple, Mint Leaves, Pineapple Juice, Brown Sugar
ハヴァナクラブアネホエスペシャル、パイナップル、ミント、パイナップルジュース、ブラウンシュガー
- The Ocean Drive /オーシャンドライブ** 1780
Bourbon Whiskey Jim Beam, Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Jus de Citron, Ginger Ale, Grenadine
Jim Beam Kentucky Bourbon Whiskey, Pineapple Juice, Orange Juice, Lemon Juice, Ginger Ale, Grenadine
バーボンウィスキージムビーム、パイナップルジュース、オレンジジュース、レモンジュース、ジンジャーエール、シロップ
- The Bubbles /バブルス** 2220
Vodka 42 Below Pure, Soho Litchi , Curaçao Bleu, Jus de Citron, Champagne
Vodka 42 Below Pure, Soho Lychee, Blue Curaçao, Lemon Juice, Champagne
ウォッカ 42 ビロウピュア、ソーホーライチ、ブルーキュラソ、レモンジュース、シャンパン
- The Flirtini /フローティーニ** 2220
Vodka 42 Below Pure, Cointreau, Jus d'Ananas, Champagne
Vodka 42 Below Pure, Cointreau, Pineapple Juice, Champagne
ウォッカ 42 ビロウピュア、コアントロー、パイナップルジュース シャンパン
- The Ring /リング** 1780
Vodka Zubrowka, Basilic, Miel, Jus de Pomme
Vodka Zubrowka, Basil, Honey, Apple Juice
ズブロッカ ウォッカ、バジル、ハニー、アップルジュース
- Cocktails sans alcool / Cocktail without alcohol**
ノンアルコールカクテル
- Le Nugue /ルヌグエ** 1280
Jus de Pamplemousse, Jus exotique, Sirop de Menthe, Sirop Mojito
Grapefruit Juice, Tropical Juice, Mint Syrup, Mojito Syrup
グレープフルーツジュース/トロピカルジュース、ミントシロップ、モヒートシロップ
- Pomme d'Hapi /ポムダピ** 1280
Jus de Pomme, Jus de Banane, Caramel, Sirop de Noisette
Apple Juice, Banana Juice, Caramel, Hazelnut Syrup
アップルジュース、バナナジュース、キャラメル、ヘーゼルナッツシロップ

PENSION – MEAL PLAN

**La pension comprend, une entrée, un plat et un dessert au choix,
les plats marqués d'une étoile* pourront entraîner un supplément si vous les choisissez.**

*Meal Plan includes a starter, a main course and a dessert,
Dishes with a star* may be subject to an extra charge*

夕食つきプランのお客様は、メニューよりお好きな
前菜、メイン(魚もしくは肉)、デザートをお選びください。
星*印は追加料金がかかります。

"De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la Gourmandise."

"Of all passions in life, the only respectable one to me is the love for good food."

“人生の中にある情熱、その中でも一番は美味しい料理を愛することである”

Guy De Maupassant

Menu touristique : 10% de remise sur un menu entrée, plat, dessert

Tourist menu: 10% discount when ordering a menu composed by appetizer, a main course and a dessert

ツーリストメニュー：前菜、メイン、デザートのコースメニューでお選びいただきますと 10%割引されます。

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques (CFP), toutes taxes comprises (10% TVA et 4% service charge).

Prices are in Pacific Francs (CFP), taxes included (10% VAT and 4% service charge).

表示価格はパンフィックフランです (CFP),10%の消費税と 4%のサービス料が含まれております

ENTRÉES / STARTERS / 前菜

~~~~

### **Fraîcheur de tomates et ananas, brunoise de légumes au basilic et crémeux Buffalo**

*Fresh tomatoes & pineapple, dices vegetables with basil and creamy Buffalo*

新鮮野菜とフルーツのガスパッチョ パンドレとbuffalaチーズ

**2400**

### **Terrine de foie gras à la Poire Williams et noisettes,**

#### **Marmelade de pêche et poire au thym**

*Foie gras with pear Williams and hazelnuts, peach and pear marmelade with thyme*

フォアグラのテリーヌ ポワールウィリアムスとマロン仕上げ タイム風味ピーチと洋ナシのマーマレード

**3100**

### **Ravioles de tomate basilic, pignon ricotta, crème de parmesan,**

#### **Coulis de courgette et pousses**

*Ravioli Mediterranean style, garnished with tomatoes, basil, pine nut, ricotta and parmesan cream,*

*Topped with zucchini coulis and baby leaves.*

トマト&バジルのラビオリ地中海スタイル ズッキーニのクーリとベビーリーフ

**3100**

### **Croustillant de thon mi-cuit et fondue d'oignons caramélisée,**

#### **Huile d'olive de tomates et ciboulette**

*Crispy tuna semi-cooked and melted onions caramelized, tomatoes and chives olive oil*

ピサラディエールタルトとニース風冷製半生マグロ

**2900**

### **Risotto crémeux au regiano aux têtes d'asperges vertes, émulsion d'asperges**

*Regiano Creamy Risotto with Green Asparagus Heads and emulsion*

パルメジャーノレッジャーノのクリーミーリゾット グリーンアスパラガスのエマルジョン

**2600**

### **Duo de chair de crabe et avocats coulis passion, cœur de cocotier en vinaigrette**

*Crab and Avocado Duet, Passion Fruit Coulis & Coconut Tree Hearts in French dressing Sauce*

蟹とアボカドのデュエット パッションフルーツのクーリとヤシの木サラダ

**3000**

### **Velouté de légumes frais**

*Fresh Vegetables Creamy Soup*

新鮮野菜のヴルーテポタージュ

**1950**

## POISSONS / FISH / 魚料理

~~~~

Dos de Mahi-Mahi rôti, bisque de langouste émulsionnée et légumes à l'huile d'olives

Roasted Mahi-Mahi, Emulsion of Spinney Lobster Sauce, Pan Seared Vegetables in Olive Oil

マヒマヒのローストとロブスターのビスク、野菜のグリル

2900

Filet de Carangue et condiment de gingembre & citronnelle en feuille de bananier, Wok de fenouil et tomates

« Jack fish » a Local Fish roasted on a banana leaf with ginger and citronella, wok of fennels and tomatoes

カスミアジのバナナの葉包みグリル トマト、レッドオニオン、オリーブ、パセリ、レモンとフェンネル

3100

Saumon des Dieux au citron confit, Balsamique réduit et artichauts à la coriandre fraîche

Moonfish with Crystallized Lemon, Reduced Balsamic and artichokes in Fresh Coriander Herbs.

アカマンボウのコンフィレモン仕上げ バルサミックソースとアーティチョークコリアンダー風味

3600

Poisson du lagon

Etuvée de haricots coco, poulpes et coques au thym citron, pétales de tomates confites

Lagoon Fish of The Day

Stewed White Beans and Shell Infused with Thyme, Lemon and Crystallized Tomatoes Leaves

本日のラグーンフィッシュ

白いんげんの蒸し煮、タイム風味の2枚貝、レモンとトマトのコンフィ

3600

☆

Panaché de poissons et médaillon de langouste,

Fine purée de potiron à la vanille, émulsion coco

Fishes Trilogy & Spinney Lobster, Mashed pumpkin perfumed with Vanilla from Taha'a, Coconut Emulsion

フィッシュトリオロジーとロブスター クリームパンプキンのバニラココナッツエマルジョン

5000

VIANDES / MEAT / 肉料理

~~~~~

★ **Filet d'Angus, jus réduit au vin rouge et cassis,**

**Brunoise de légumes Méditerranéenne, échalote confite**

*Angus Beef Tenderloin with Reduced Red Wine & Blackcurrant Sauce, Vegetables and Shallots Mediterranean Style*

アンガス牛の赤ワインとカシスソース 野菜とエシャロットの地中海スタイル

**3900**

**Suprême de pintade cuisson basse température, beurre d'arachide,**

**Jus de volaille et polenta au four**

*Guinea Fowl Supreme Cooked Slowly at Low Temperature in Nut Butter and Meat Juice, served with Oven Roasted Polenta*

ホロホロ鳥のナッツバターソースとローストポレンタ

**3600**

★ **Carré d'agneau et gâteau de pomme de terre et jambon au parmesan,**

**Jus réduit au thym et Crumble de citron**

*Rack of Lamb, Potato and Parmesan Cake, Reduced Meat Juice Infused with Thyme, Lemon Crumble*

子羊の骨付きロースト ポテトとパルメザンケーキ タイム風味のソースとレモンクランブル

**3900**

**Magret de canard Français, fine purée de Panais et figes rôties,**

**Sauce acidulée aux framboises**

*French Duck Breast with Mashed Parsnip and Roasted Figs, dressed with raspberry sauce*

フレンチ鴨のロースト パースニップとイチジクのピューレ ハニースライスソース

**3100**

## DESSERT / DESSERT

1700

### Parfums des îles : Poire pochée à l'hibiscus, Brownie aux noix de pécan, chibouste à la vanille de Taha'a

*Poached Pear with Hibiscus Flower, Pecan Nut Brownie, Taha'a vanilla « Chibouste » Cream*

アイランドパフェーム：洋ナシのポシェ ハイビスカス、ペカンナッツブラウニー、タハア産バニラのシブースト

### Mariage entre la framboise et le chocolat : Compotée de framboise, cigare de tuile au chocolat, mousse au chocolat "guanaja", sorbet framboise

*The Raspberry and Chocolate Love: Raspberry chutney, chocolate biscuit cigar, Guanaja Chocolate Mouss, Raspberry Sorbet.*

ラズベリーとチョコレートのマリアージュ：

ラズベリーのコンポート、シガレットチュイール、チョコレートムース、ラズベリーのソルベ

### Le duo d'agrumes : Quatre quart au citron vert, chibouste à l'orange, craquelin aux agrumes, sorbet citron vert

*The Citrus Duet: Lime Cake, Orange "Chibouste" Cream, Citrus Craquelin, Lime Sorbet*

シトラスデュエット：ライムケーキ、オレンジシブーストクリーム、シトラスクラックラン、ライムソルベ

### Les secrets de la fleur de Tiaré

#### Granité et émulsion à la Tiaré, tuile à l'orange et crème légère à la tiaré

*Tiaré Flower Secrets: Tiaré Granity, Tiaré Emulsion, Orange Biscuit and Light Tiaré Cream*

ティアレフラワーシークレット：ティアレのグラニテ&エマルジョン、オレンジビスケットとティアレクリーム

### Confidences pour Chocophile : Gelée de cacao amer, tuile de cigarette garnie de mousse au chocolat blanc au citron vert, crème glacée au chocolat "guanaja"

*Chocolate Lover's Confidences: Bitter chocolate jelly,*

*Cigarette Biscuit Garnished with White Chocolate & Lime Mouss, Guanaja Chocolate Ice-Cream.*

チョコレートラバーズコンフィデンス：ビターチョコレートゼリー、シガレットビスケット、ホワイトチョコレートとレモンムース、グアナファチョコレートアイスクリーム

### Cheeseburger sucré

#### Brioche, mousse de framboise glacée au chocolat noir, granité coca light

*The American Way: Homemade Brioche, Iced Raspberry Mouss with Dark Chocolate, Diet Coke Granity*

ザアメリカンウェイ：ホームメイドブリオッシュ、アイスラズベリームースとダークチョコレート、ダイエットコーラのグラニテ

### Glaces et sorbets maison aux choix 3 boules Home made ice cream choice of 3 scoops

アイス、シャーベット、3種盛り合わせ (味をお選び頂けます)

**Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Caramel, Tiaré**

**Ice Cream: Vanilla, Chocolate, Coffee, Pistacchio, Caramel, Tahitian Flower**

**アイス：チョコレート、バニラ、コーヒー、キャラメル、ピスタチオ、ティアレ**

### Sorbets : Fraise, Framboise, Mangue, Coco, Passion, Citron, Banane, , Goyave

**Sherbets: Strawberry, Raspberry, Mango, Coconut, Passion Fruits, Lime, Banana, Guava**

**シャーベット：ストロベリー、ラズベリー、マンゴー、ココナッツ、パッションフルーツ、レモン、バナナ、グアバ**

# BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

温かいお飲物

~~~~



Cafés / コーヒー Sélection Nespresso

350

Ristretto - Rosabaya - Capriccio - Roma - Decaffeinato

リストレット-ロサバヤ-カプリッチョ-ローマ-デカフェイナット



Thés Mariage et Frères マリアージュフレール ティーセレクション

560

Marco Polo マルコポーロ

Les senteurs de fleurs et de fruits de Chine et du Tibet lui confèrent un arôme velouté unique.

Flavoured with flowers & fruits from Tibet and China.

チベットと中国産のフルーツとフラワーフレーバー

Lapsang Souchong (Chine)

Thé noir fumé, idéal pour accompagner des plats salés ou fumés.

Smoky taste, excellent with salted or smoked dishes.

スモーキーな味。塩気の強いものや、燻製料理に合う

Chandernagor (India)

En hommage à ce fameux comptoir français des Indes, ce mélange réussi d'épices impériales : clou de girofle, cannelle, gingembre, cardamome et poivre.

Blend of Indian imperial spices : clove, cinnamon, cardamom and black pepper.

インディアンインペリアルスパイスのブレンド:クローブ、シナモン、カルダモン、黒胡椒

Ratnapura (Ceylan)

Thé noir délicat aux feuilles longues et élégantes.

Arôme exquis, fin et doux au palais.

Thé de 5 heures par excellence.

Black tea leaves long delicate and elegant.

Exquisite aroma, fine and soft. Perfect for 5 o'clock tea-time.

デリケートでエレガントな紅茶リーフ、

5時のティータイムに最高

Jasmin Mandarin (Chine)

Thé vert suave de Chine aux précieuses fleurs de jasmin

Sweet green tea from China with jasmine flowers.

ジャスミン入りスウィートな中国緑茶

“Un parfum d'aventure et de poésie s'évade à l'infinie de chaque tasse de thé.”

“The fragrance of adventure and poetry endlessly pervades each cup of tea.”

“一杯の紅茶から、冒険と詩の香りがとめどなくたちこめていく”

Henri Mariage