

SANDS' COCKTAILS / サンズ カクテル

Bora Bora / ボラボラ

2 200

Absolut Pears, Midori, Jus de Pomme Frais, Glace Coco, Curaçao Bleu
Absolut Pears, Midori, Fresh Apple Juice, Coconut Ice Cream, Blue Curaçao
ウォッカ アブソリュートペアー、フレッシュアップルジュース、
ココナッツアイスクリーム、ブルーキュラソー

Pineapple Fizz / パイナップルフィズ

1 850

Havana Club Especial, Jus d'Ananas, Sirop d'Amaretto, Ginger Ale
Havana Club Especial, Pineapple Juice, Amaretto Syrup, Ginger Ale
ハバナクラブエスPECIAL、パイナップルジュース、
アマレットシロップ、ジンジャーエール

Mopelia / モペリア

1 280

Jus de Goyave-Litchee, Framboises, Sirop de Coco, Sprite
Litchee-Guava Juice, Raspberries, Coconut Syrup, Sprite
ライチグアヴァジュース、ラズベリーピューレ、
ココナッツシロップ、スプライト

Maupiti / マウピティ

1 280

Jus de Goyave, Jus d'ananas, Sirop de violette
Guava juice, pineapple juice, violet syrup
グアバジュース、パイナップルジュース、
パイオレットシロップ

Selected from Bubbles Bar / バブルズバーより

The Pineapple Mojito / パイナップルモヒート

1 950

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PECIAL、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

Pomm' Fizz/ポムフィズ

1 280

Jus de Pomme, Jus de Citron, Grenadine, Sprite
Apple Juice, Lemon Juice, Grenadine, Sprite
アップルジュース、レモンジュース、
グレナディンシロップ

Sex on a Peach / セックスオンアピーチ

1 850

Vodka Absolut Apeach, Jus d'Ananas, Jus de Canneberge, Sirop de Coco
Vodka Absolut Apeach, Pineapple Juice, Cranberry Juice, Coconut Syrup
ウォッカアブソリュートピーチ、パイナップルジュース、
クランベリージュース、ココナッツシロップ

Le Nugue / ルスグエ

1 280

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

LA PENSION, DEMI PENSION / MEAL PLANS / 食事付プラン

Pour le déjeuner le menu se compose d'un plat et d'un dessert / Pour le dîner, le menu se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

Lunch menu is one main course and one dessert. / Diner menu is one starter, one main course and one dessert.

ランチ付のお客様：2 ディッシュ メイン+デザート デイナー付のお客様：3 ディッシュ 前菜+メイン+デザートをお選び下さい。

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques (CFP), toutes taxes comprises (10% taxes et 4% service charge) / Prices are in Pacific Francs (CFP), taxes included (10% taxes and 4% service charge).

LES SUGGESTIONS DU JOUR/ TODAY' SPECIALS / 本日のスペシャル

Chaque jour, le chef vous propose ses suggestions de mets ou de produits qu'il saura vous faire découvrir selon les inspirations du moment.

Notre maître d'hôtel reste à votre disposition pour répondre à toutes vos questions.

Every day, our Chef, offers you his suggested meals with inspiration. Our Maître d'hôtel stays available for any information.

日替わりでシェフよりオススメメニューをご提供いたします。ホテルスタッフにお尋ねください。

Rillette de thon à la tomate et oignon rouge

Fresh tuna rilette with tomato and red onion

1 800

~~~~~

### Pavé de thon grillé, pommes de terre tournées et ses petits légumes à la pistache, raisin et miel

*Grilled slab tuna, melting potatoes and its small vegetables with pistachio, grappes and honey*

**3 450**

~~~~~

Profiteroles de coco et son coulis de chocolat

Coconut profiteroles and its chocolate coulis

1 600

~~~~~

### Formule du jour 3 plats / Daily spécial 3 courses / 3 コース

**5900**

## SALADES & ENTREES / SALADS & STARTERS / サラダと冷たい前菜

|                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Salade César Classique nature, bacon, parmesan et croûtons de pain</b><br><i>Plain Caesar salad, bacon, parmesan and garlic bread croutons</i><br>プレーンシーザーサラダ、ベーコン、パルメザンチーズ、ガーリッククルトン                                                                                                  | 2 100 |
| <b>Salade César Crevettes ou Poulet au bacon</b><br><i>Caesar salad with Shrimps or Chicken bacon</i><br>シーザーサラダ エビ 又は チキン、ベーコン                                                                                                                                                           | 2 350 |
| <b>Salade Grecque:</b> Feta, oignons rouges, tomates, olives noires, concombres, huile d'olive, citron et thym<br><i>Greek Salad: Feta cheese, pink onions, tomatoes, black olives, cucumbers, olive oil, lemon, thyme</i><br>グreekサラダ: フェタチーズ、レッドオニオン、トマト、ブラックオリーブ、キュウリ、オリーブオイル、レモン、タイム  | 2 500 |
| <b>Sashimi de thon rouge, sauce soja, wasabi et gingembre confit</b><br><i>Ahi tuna sashimi, soja sauce, wasabi &amp; candied ginger slices</i> / 赤マグロの刺身、醤油、わさび、ガリ                                                                                                                       | 2 300 |
| <b>Salade Italienne:</b> Mozzarella, tomates cerises, jambon cru, légumes d'été grillés<br><i>Italian Salad: Mozzarella cheese, cherry tomatoes, Serrano ham, summer vegetables grilled</i><br>イタリアンサラダ: モッツアレラ、チェリートマト、生ハム、サマーベジタブルのグリル                                                  | 2 600 |
| <b>Fraîcheur de Crevettes à la citronnelle et au gingembre</b><br><i>Shrimps fresh platter with lemongrass and ginger</i> / フレッシュシュリンププラッター レモングラスとジンジャー                                                                                                                                  | 2 600 |
| <b>Escabèche de thon rouge : Bouillon au vin blanc, vinaigre, oignons, courgettes, olives noires et carottes</b><br><i>Ahi Tuna « escabeche »: Broth made with white wine, vinegar, onions, zucchinis, black olives and carrots</i><br>マグロのエスカベッシュ: 白ワインソース、ビネガー、オニオン、ズッキーニ、ブラックオリーブ、ニンジン | 2 400 |
| <b>Tarte fine de tomates, mousseline de chèvre au romarin, coulis de piquillos</b><br><i>Tomatoes fine tart, rosemary goat cheese mousse, “piquillo” peppers pureed</i><br>トマトのタルト・フィース、シェーブル・ローズマリーのムース、“ピキージョ” 赤ピーマンのピューレ                                                               | 2 400 |
| <b>Soupe du jour / Today's Soup / 本日のスープ</b>                                                                                                                                                                                                                                              | 950   |

## MENU TAHITIEN / TAHITIAN MENU / タヒチアンメニュー

*La cuisine typique de Polynésie, les richesses de la mer et la douceur du climat mariées aux douces senteurs du Fenua.  
Une expérience gastronomique riche et inoubliable.*

*Polynesian food, riches from the sea and the soft climate married with the sweetness of the « Fenua ».  
A unique and unforgettable dining experience.*

*ポリネシアンフードは海の豊かな恵みと穏やかな気候が《 Fenua 》その土地らしさと調和して生まれています。  
思い出に残るダイニング・エクスペリエンスを。*

### **Poisson cru à la tahitienne au lait de coco**

*Tahitian marinated raw fish with coconut milk*

ポワソンクリュ マグロのココナッツマリネ

2 250

### **Poulet Fafa au lait de coco, servi avec du riz blanc**

*Chicken and local spinach with coconut milk, served with rice*

プレファファ タヒチアンチキン

2 700

### **Gâteau coco et sa glace à la vanille de Taha'a**

*Coconut cake and Taha'a vanilla ice cream*

ココナッツケーキとタハア産バニラのアイスクリーム

1 600

### **Offre spécial Arrivage exceptionnel de Langouste 9000 Xpf / kg**

**Offre limitée sur réservation uniquement. Réserver votre langouste directement auprès de votre serveur**

### **Special offer Special arrival of rock Lobster 9000 Xpf / kg**

**Limited offer in time on reservation only. Reserved your rock lobster directly with your head waiter**

### **タヒチ産ロブスター 特別入荷につきスペシャルオファー 9000Xpf / キロ**

**ご注文は事前予約でのみ承ります。ご予約はお近くのサービススタッフにお尋ねください。**

## VIANDES & VOLAILLES / MEAT & POULTRY / 肉・チキン類

|                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Faux filet de bœuf Angus grillé</b><br><i>Angus rib eye steak / アンガス牛 サーロインステーキ</i>                | 3 100 |
| <b>Ballotine de volaille</b><br><i>Poultry "ballotine" / 鶏肉のバロティース</i>                                | 2 900 |
| <b>Magret de canard mariné aux épices</b><br><i>Duck breast marinated with spices / 鴨の胸肉 スパイスのマリネ</i> | 3 100 |

## POISSONS / FISH / 魚介類

|                                                                                                                                                                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Thon</b><br><i>Ahi tuna / キハダマグロ</i>                                                                                                                                                                                  | 3 100 |
| <b>Saumon grillé</b><br><i>Grilled Salmon / サーモンのグリル</i>                                                                                                                                                                 | 3 300 |
| <b>Fricassée de seiches en persillade, gnocchis liés à la sauce tomate et basilic frais</b><br><i>Cuttlefish « fricassee » with parsley, gnocchis cooked on a fresh tomatoes sauce with basil / イカのフリカッセ、トマトソースのニョッキ</i> | 2 800 |
| <b>Nage de crevettes de Moorea à la citronnelle et au gingembre</b><br><i>Moorea shrimps on a lemongrass and ginger broth / モーレア産エビ レモングラスとジンジャーのソース</i>                                                                 | 2 600 |

**Sauce au choix: Barbecue, Miel et orange, Vinaigrette passion, Jus de viande corsé, émulsion à la noix de coco et au gingembre**

*Choice of sauce: Barbecue, Honey and orange, passion fruits dressing, spicy gravy juice, coconut and ginger emulsion*

お選びいただけるソースの種類：バーベキュー、ハニーとオレンジ、パッションフルーツ、スパイシーグレービー、ココナッツとジンジャー

## PÂTES ET RISOTTO / PASTAS AND RISOTTO / パスタとリゾット

**Spaghetti au thon grillé, olives noires, pesto, pignons pin torréfiés, tomates** 2 550

*Spaghetti with grilled tuna, black olives, pesto, roasted pines, tomatoes*

グリルされたマグロのスパゲッティ ブラックオリーブ、ペスト、松の実のロースト、トマト

**Raviolis de fromage de chèvre & basilic, tomates séchées, sauce tomate crémée** - VEGETARIEN - 3 200

*Goat cheese and basil ravioli, sun dried tomatoes, creamy tomato sauce*

シェーブルチーズとバジルのラビオリ ドライトマト、クリームトマトソース

## PIZZAS / ピッツア

**Pizza Anau / ピッツア アナウ** 2 400

*Sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre et bleu, olives et pistou*

- VEGETARIEN -

*Tomato sauce, mozzarella cheese, blue and goat cheese, olive and pesto /* トマトソース、モッツァレラ・ブルー・シェーブルチーズ、オリーブ、ペスト

**Pizza Va'a / ピッツア ヴァア** 2 400

*Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, pommes de terre, lardons, crème et oignons*

*Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, potatoes, bacon, cream and onions /* トマトソース、モッツァレラ、ハム、ポテト、ベーコン、クリーム、オニオン

**Pizza Fenua / ピッツア フェヌア** - VEGETARIEN - 2 400

*Sauce tomate, mozzarella, tomates, champignons, artichauts, oignons cuits et poivrons*

*Tomato sauce, mozzarella cheese, mushroom, artichokes, onions and bell peppers /* トマトソース、モッツァレラ、キノコ、アーティチョーク、オニオン、ピーマン

**Pizza Moana / ピッツア モアナ** 2 400

*Sauce tomate, mozzarella, thon, olives, tomates, poivrons*

*Tomato sauce, mozzarella, tuna, olives, tomatoes, bell peppers /* トマトソース、モッツァレラ、マグロ、オリーブ、トマト、ピーマン

## **GARNITURE AU CHOIX/ CHOICE OF SIDE DISH / サイドディッシュ**

### **De la plus simple...**

*From the simplest ...*

シンプルに...

**Riz / Rice / ライス**

**Pâtes / Pastas / パスタ**

**Frites / French fries / フライドポテト**

**Salade verte / Green salad / グリーンサラダ**

### **... A la plus sophistiquée des garnitures!**

*... To the most sophisticated topping!*

... ランクアップの付け合わせに

**Tagliatelle de courgette au thym-citron / Zucchini fine slices flavoured with lemon-thyme /** ズッキーニのファインスライス タイムとシトロン

**Millefeuille de légumes / Vegetables Napoleon /** 野菜のミルフィーユ

**Risotto croustillant / Crispy Risotto /** クリスピーリゾット

**DESSERTS & GLACES « MAISON »**  
**DESSERTS AND “HOME MADE” ICE CREAM / デザートとアイスクリーム**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Découpe de fruits frais d'ici et d'ailleurs</b><br><i>Local and around the world fresh fruits platter</i><br>地元と世界のフルーツプラッター盛                                                                                                                                                                                         | I 600 |
| <b>Death by chocolat</b><br>Glace au chocolat 70% de cacao, glace vanille, sauce au chocolat, brownie aux noix de pécan<br><i>70% dark chocolate ice cream, vanilla ice cream, chocolate sauce and pecan nuts brownie, chocolate pearls</i><br>マーブルショコラ 70%アイス、バニラアイス、チョコレートソース、ピーカンナッツブラウニー                             | I 700 |
| <b>Vacherin aux fruits rouges</b><br><i>Red fruits and meringue iced delicacy</i><br>フリュイ ルージュのヴァシユラン                                                                                                                                                                                                                    | I 600 |
| <b>Panna Cotta aux fruits de saison</b><br><i>Seasonal fruits Panna Cotta</i><br>フリュイ セゾンのパンナコッタ                                                                                                                                                                                                                         | I 700 |
| <b>Macaron gourmand à la violette, crème légère à l'ananas et fruits de saison</b><br><i>Violet flower macaroon, light pineapple cream and seasonal fruits</i><br>スマレのマカロン マスカルポーネといちごのムース                                                                                                                               | I 700 |
| <b>Crème brûlée à la vanille de Tahaa</b><br><i>Taha'a vanilla “Crème brûlée”</i><br>タハア産バニラのクリームブリュレ                                                                                                                                                                                                                    | I 700 |
| <b>Glaces « Maison » 3 boules</b> - Vanille de Taha'a, chocolat, café, noix de coco<br><i>Three scoops of Home-made ice cream</i> - Taha'a vanilla, chocolate, coffee, coconut<br>3種のホームメイドアイスクリーム - タハア産バニラ、チョコレート、コーヒー、ココナッツからお選びください                                                                                  | I 700 |
| <b>Sorbets « Maison » 3 boules</b> - Fruit de la Passion, Mangue, Banane, Citron, Framboise, Goyave, Fraise<br><i>Three scoops of Home-made sherbets</i> - <i>Passion fruits, mango, banana, lime, coconut, raspberry, guava, strawberry</i><br>3種のホームメイドシャーベット - パッションフルーツ、マンゴー、バナナ、ライム、ココナッツ、ラズベリー、グアバ、ストロベリーからお選びください | I 700 |