

Le Poreho

L'Équipe du restaurant Le Poreho vous souhaite la bienvenue et une agréable soirée

Formule Demi-Pension (applicable sur le Dîner)
et Pension Complète

Tous nos prix sont taxes et service compris

Welcome to the Poreho Restaurant, we wish you a pleasant moment

Half (Dinner) and Full Board basis

All prices include tax and service

ようこそポレホレストランへ、

朝食・夕食付きパッケージ&朝食・昼食・夕食付きパッケージのお客様：
前菜、メイン、デザートをお召し上がりいただけます。

料金は全てサービスチャージと税金が含まれております。

Pour votre compréhension de la carte - For your understanding -
下記、ご理解のほどよろしくお願いたします。



Supplément sur la demi-pension ou pension complète

Supplement on half and full board package

朝食・夕食付きパッケージ&朝食・昼食・夕食付きパッケージのお客様は
こちらの星印が付いた料理は、追加料金がかかります。

Pour nos clients Végétariens

N'hésitez pas à demander conseil à notre Maître d'Hôtel

To our Vegetarian Guests

Kindly ask our Maître d'Hôtel for any recommendation

ベジタリアンメニュー希望の方、どうぞお気軽にお申し付けくださいませ。

~ Entrées - Starters - 前菜 ~

Trilogie polynésienne de thon "tartare, sashimi, poisson cru" Raw tuna plate, Polynesian style マグロのプレート ポリネシアンスタイル “タルタル、刺身、ポワソソクリュ”	2 900 cfp
Gaspacho de tomate à la menthe fraîche, pain grillé, fleur de sel & lait de coco Tomato Gaspacho with fresh mint, Fleur de Sel & coconut milk トマトとミントのガスパッチョ冷製スープ、塩フルールグリルパンとココミルク	1 400 cfp
Bruschetta de fromage au jambon cru Bruschetta with Cheese & raw ham チーズと生ハムのブルスケッタ	2 350 cfp
Duo de Foie Gras marbré, confit de papaye verte Foie Gras Terrine, green papaya フォアグラとクレームブリュレ、パンのマーブル、青パパイヤ	★ (+1 500 cfp) 3 950 cfp
Assortiment de poissons fumés "maison" Home made smoked fish, lemon vinaigrette salad, bread chips スモークフィッシュの盛り合わせ	2 350 cfp
Salade de crevettes, concombre et pamplemousse, vinaigrette à l'aneth Cucumber salad with grapefruit & shrimps, dill sauce キュウリとグレープフルーツとエビ、ディルソース	2 950 cfp
Poisson cru à la Tahitienne Raw fish Tahitian Style タヒチアンポワソソクリュ	2 300 cfp
Salade Cesar Pearl Beach au poulet Pearl Beach chicken Caesar Salad (Salad, crusts, tomatoes, bacon) チキンシーザーサラダ (クルトン、トマト、ベーコン)	2 350 cfp

~ Poissons - Fish - 魚料理 ~

Millefeuille de méka et uru, tagliatelle de légumes, sauce vanille 3 300 cfp

"Millefeuille" of meka & breadfruit tree & pine tree fruit vegetables, vanilla sauce
メカとウル (パンの木の实) のミルフィーユ、タリアッテレパスタのバニラソース

Croquant de patate douce au thon rouge et ses deux sauces 3 350 cfp

Crispy sweet potatoes and red tuna with 2 sauces salad
さつまいものクロクアントと赤マグロ、ソース2種

Tempura de St Jacques au citron vert, brunoise de pommes de terre fondante 3 450 cfp

St Jacques in beignets with lime and potatoes
ホタテのてんぷらレモン添え、じゃがいものブルノワーズ

Pavé de Mahi-Mahi, quinoa aux céréales, sauce vierge et chips de uru 3 600 cfp

Steak of Mahi Mahi, quinoa with cereals, creamed sauce & chips of breadfruit tree
マヒマヒのパヴェ、穀類シリアル、ヴァージンソース、ウルのチップス

Votre Pêche - *La Sua Pesca* - Your Catch of the Day - 釣った魚料理 ★ 1 650 cfp/pers.

Demandez à notre Chef de vous préparer à votre convenance votre pêche du jour

Ask our Chef to cook your fishing your way

お客様の釣ったお魚を、お好きな調理法でシェフにご注文下さい。

~ Pâtes - Pasta - Pasta - パスタ ~

Spaghetti 2 000 cfp

Napolitaine - Tomato Sauce - ナポリタン ソース

Bolognaise - Bolognese - ミートソース

Carbonara - Bacon and Cream Sauce - カルボナーラ

Sauce Pistou - Pesto Sauce - ピストソース

Lasagne au four à la Bolognaise 2 000 cfp

Lasagne Bolognese

ミートラザニア

~ Viandes & Volailles - Carni & Pollami - Meat & Poultry - 肉料理 ~

Suprême de Volaille Fermière sur son risotto, sauce aux morilles Chicken fillet with risotto, sauce with morels キノコソースのチキンリゾット	3 500 cfp
Souris d'Agneau à la Napolitaine sur son nid de spaghetti Knuckle of lamb with Napoletana sauce with pasta 子ヒツジの肉、トマトソース、オリーブオイルのタリアッテレパスタ	3 300 cfp
Magret de canard à la Plancha, polenta frite, Sauce Vin Rouge aux Echalotes ★ (+1 500 cfp) Duck breast with fried polenta, red wine sauce & shallots 鴨肉、ポレンタ、オニオンと赤ワインのソース	3 600 cfp
Tournedos de Bœuf, Ecrasé de Pommes de Terre, Sauce Périgourdine Beef tenderloin with Mashed Potatoes, Truffle sauce 牛肉ステーキ、じゃがいもペースト、パセリ、オリーブオイル、ペデグリディールソース	3 750 cfp
Entrecôte : nature, beurre de roquefort, ou beurre à l'ail Grilled Rib Eye Steak : Plain or Roquefort or Garlic butter サーロインステーキ (お好みによりロックフォートバター又はガーリックバター付もお選びいただけます)	2 850 cfp

~ Fromages & Desserts - Cheese & Desserts - チーズ&デザート~

Assortiment de Fromages Selected cheese plate チーズ盛り合わせ	2 200 cfp
Délice de chocolat et son coulis de fruits rouges Chocolate Mousse Cake with red fruits berries sauce チョコレートケーキ、ベリーソース	2 000 cfp
Tiramisù et son biscuit à la kahlua et nougatine Tiramisù with kahlua (coffee liquor) biscuit and « nougatine » ティラミス、ヌガティース	1 500 cfp
Le Moelleux au Chocolat Pearl Beach et sa Glace Vanille (15 mn) Pearl Beach chocolate cake with its melted heart and vanilla ice-cream (15mn) パールビーチ特製チョコレートケーキ バニラアイス添え (調理時間約15分)	2 000 cfp
Assiette de Fruits Frais <i>Assortimento di frutta fresca</i> Fresh fruits plate フレッシュフルーツの盛り合わせ	1 750 cfp
Glaces - Ice Cream - アイスクリーム	
Coupe de Glace 3 Boules Glaces : Vanille, Chocolat, Coco Sorbets : Fruits Rouges, Citron, Fruits du Fenua ヴァニラ, チョコレート, ココナッツ	1 300 cfp
Ice Cream 3 Scoops Ice Cream : Vanilla, Chocolate, Coconut Sherbets : Red Fruits, Lemon, Fruits of Tahiti 木苺, ライム, パッションフルーツ	
Coupe Tikehau Vanille, Chocolat, Chantilly, Amandes, Sauce Caramel Vanilla, Chocolate, Whipped Cream, Almonds, Caramel Sauce ヴァニラ, チョコレートホイップクリーム, アーモンド, キャラメルソース	1 600 cfp