

L'Equipe du restaurant Le Poreho vous souhaite la bienvenue
Formule Pension Complète : Entrée, Plat ou Plat, Dessert - Boissons non
comprises

Tous nos prix sont taxes et service compris



Welcome to the Poreho Restaurant, we wish you a pleasant moment
Full Board basis: Starter, Main Course or Main Course, Dessert - Beverage not
included

All prices include tax and service



レストラン Poreho によろこそ
三食付ベース
前菜, メインコース又はメインコース, デザート - お飲物は含まれません
全ての料金は税込表示です



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 ~

Poisson cru à la Tahitienne Raw fish Tahitian Style タヒチアンポワッソソクリュ	2 300 cfp
Carpaccio de Thon Rouge à l'Huile d'Olive Red tuna Carpaccio with olive oil マグロのカルパッチョレモンオリーブオイル	2 350 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
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
Salade de concombre et pamplemousse à la crevette, 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
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

~ 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

Lasagne au four à la Bolognaise 2 000 cfp

Lasagne Bolognese

ミートラザニア

~ Pizza - Pizza - ~

Pizza Reine (tomates, bacon, jambon, champignons, mozzarella) 1 950 cfp

Pizza Reine (tomatoes, bacon, ham, mushrooms, mozzarella)

ピザレーヌ (マッシュルーム、ハム)

Pizza Margarita (tomates, mozzarella, pistou) 1 750 cfp

Pizza Margarita (tomatoes, mozzarella cheese, "pistou")

ピザマルゲリータ

~ Poissons - Fish - 魚料理 ~

Pavé de poisson, sauce au beurre blanc 2 500 cfp

Fish steak, "beurre blanc" sauce

ラグーンフィッシュのソテー 白バターソース

Votre Pêche - 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。

~ Viande ~ Meat ~ 肉料理 ~

Entrecôte : nature, beurre de roquefort, ou beurre à l'ail 2 850 cfp

Grilled Rib Eye Steak : Plain or Roquefort or Garlic butter

サーロインステーキ (お好みによりブルーチーズバター又はガーリックバター付もお選びいただけます)

Burgers バーガー

Hamburger - Cheeseburger - Fishburger 2 400 cfp
ハンバーガー - チーズバーガー - フィッシュバーガー

Sandwiches サンドイッチ

Club Sandwich Poulet
(Poulet, Bacon, Tomates, Salade, Emmenthal, Mayonnaise) 2 350 cfp
Chicken Club Sandwich (Chicken, Bacon, Tomatoes, Salad, Cheese, Mayonnaise)
チキン クラブサンドイッチ (チキン、ベーコン、トマト、チーズ、マヨネーズ)

Club Sandwich Jambon
(Jambon, Oeufs, Tomates, Salade, Emmenthal, Mayonnaise) 2 350 cfp
Ham Club Sandwich (Ham, Eggs, Tomatoes, Salad, Cheese, Mayonnaise)
ハムクラブサンドイッチ (ハム、卵、トマト、サラダ菜、チーズ、マヨネーズ)

Club Sandwich Végétarien
(Tomates, Concombre, Poivron, Aubergines, Oeufs, Mayonnaise) 2 350 cfp
Vegetarian Club Sandwich (Tomatoes, Cucumber, Sweet Pepper, Eggplant, Eggs, Mayonnaise)
ベジタリアンクラブサンドイッチ (トマト、キュウリ、ピーマン、茄子、卵 マヨネーズ)

Croque Monsieur accompagné de sa salade 2 000 cfp
“Croque Monsieur” with salad
クロックムッシュ

Panini Jambon, Fromage, Tomate et Pistou 1 600 cfp
Panini with ham, cheese, fresh tomato, pesto sauce
パニーニ (ハム、チーズ、トマト、バジル)

Sandwich Traditionnel (Jambon, Emmenthal, Tomates, Mayonnaise) 1 450 cfp
Sandwich with Ham, Cheese, Tomatoes & Mayonnaise
トラディショナルサンドイッチ (ハム、チーズ、トマト、マヨネーズ)

Sandwich Complet (Poulet, Emmenthal, Oeufs, Tomates, Oignon, Mayonnaise) 1 550 cfp
Sandwich with Chicken, Cheese, Eggs, Tomatoes, Onion & Mayonnaise
コンプレ サンドイッチ (チキン、チーズ、卵、トマト、オニオン、マヨネーズ)

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

Assortiment de Fromages 2 200 cfp
Selected cheese plate
チーズ盛り合わせ

Le Moelleux au Chocolat Pearl Beach et sa Glace Vanille (15 mn) 2 000 cfp
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)

Tiramisu et son biscuit à la kahlua et nougatine 1 500 cfp
Tiramisu with kahlua (coffee liquor) biscuit and « nougatine »
ティラミス、ヌガティーヌ

Assiette de Fruits Frais 1 750 cfp
Fresh fruits plate
フレッシュフルーツの盛り合わせ

Glaces - Ice Cream - アイスクリーム

Coupe de Glace 3 Boules 1 300 cfp
Glaces : Vanille, Chocolat, Coco,
Sorbets : Fruits rouges, citron, Fruits du Fenua

Ice Cream 3 Scoops
Vanilla, Chocolate, Coconut
Red Berries, Lemon, Fruits of Tahiti
アイスクリーム 3フレーバー
ヴァニラ, チョコレート, ココナッツ
木苺, ライム, パッションフルーツ

Coupe Tikehau 1 600 cfp
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