



WELCOME TO LE TIPANIE RESTAURANT

THE ENTIRE RESTAURANT TEAM IS HAPPY TO WELCOME YOU IN THIS EXOTIC SURROUNDING. IT IS OUR DUTY AND OUR GREATEST PLEASURE TO STAY TO YOUR ENTIRE DISPOSITION AND SERVICE

ル・ティパニエ・レストランへようこそ

レストランスタッフ一同、皆様のお越しを心より嬉しく思います。
ご希望やお気づきの点等がございましたら、いつでもお気軽にお声掛けください。

NOS HORAIRES D'OUVERTURES / 営業時間 18:30 to 21:30

VINS AU VERRE / WINES BY THE GLASS (12CL)

BLANC	
CHABLIS VILLAGE 2014 CHÂTEAU MALIGNY FRANCE	1 020
SANCERRE 2014 DOMAINE PASCAL JOLIVET FRANCE	1 430
PINOT GRIGIO SANTA CRISTINA 2014 TENUTA ANTINORI	800
MARIFLOR 2013 VALLE DE UCO MENDOZA MICHEL ROLLAND ARGENTINE	1 560
BLANC DE CORAIL 2014 DOMAINE DOMINIQUE AUROY POLYNÉSIE FRANÇAISE	1 080
BLANC MOELLEUX 2014 DOMAINE DOMINIQUE AUROY POLYNÉSIE FRANÇAISE	910
ROUGE	
CLOS DES MENUTS 2012 PIERRE RIVIÈRE FRANCE	1 300
CHÂTEAU CITRAN 2011 CRU BOURGEOIS LISTRAC FRANCE	1 330
MAURY VINTAGE RESERVE 2010 MAS AMIEL (VIN DOUX NATUREL) (8CL)	2 100
MARIFLOR 2012 VALLE DE UCO MENDOZA MICHEL ROLLAND ARGENTINE	1 880
MALBEC 2007 CAFAYATE SALTA YACUCHUYA	2 600
ROSÉ	
ROSÉ NACCARAT 2014 DOMAINE DOMINIQUE AUROY RANGIROA POLYNÉSIE FRANÇAISE	1 080
CHAMPAGNE ET VINS EFFERVESCENTS	
AYALA BRUT	1 900
AYALA ROSÉ	2 350
BOTTEGA GOLD BRUT ITALIE	2 000
BOTTEGA GOLD ROSÉ ITALIE	2 000
SÉLECTION DU SOMMELIER	
A LA DÉCOUVERTE DE LA BOURGOGNE	
GEVREY CHAMBERTIN « LES JEUNES ROIS » 2013 DOMAINE TORTOCHOT	2 400
POMMARD « LES VIGNOTS » 2010 DOMAINE DOUDET NAUDIN	2 300
SANTENAY 1 ^{ER} CRU « GRAND CLOS ROUSSEAU » 2012 DOM CLAUDE NOUVEAU	1 900
DÉGUSTATION DÉCOUVERTE DE LA BOURGOGNE (3X8CL)	4 000
WINE TASTING BURGUNDY DISCOVERY (3X8CL)	4 000
GÉRARD BERTRAND VINS DU LANGUEDOC.	
SYRAH SELECTION 2014	700
CHARDONNAY SÉLECTION 2015	700
DOMAINE DE VILLEMAJOU CORBIÈRES BLANC 2015	1 200
DOMAINE DE VILLEMAJOU CORBIÈRES ROUGE 2014	1 200









DISHES THAT ARE SIGNALLED WITH THIS TATOO ARE OF POLYNESIAN FLAVORS.

THE FOLLOWING INDICATES OUR GUESTS POTENTIAL DIETARY RESTRICTIONS IN OUR DISHES.

OUR GUESTS HAVING A SPECIFIC DIETARY RESTRICTION WILL FIND BELOW THE ICONS INDICATING WHETHER OR NOT THE DISHES IN OUR MENU CONTAIN POTENTIAL ALLERGIC ITEMS. FOR MORE INFORMATION PLEASE DO NOT HESITATE TO REQUEST OUR MAITRE D'HÔTEL. CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOOD-BORNE ILLNESS.

メニューには下記のマークを記載し、含まれるものを表記しております。

アレルギーをお持ちのお客様や、お食事に気をつけているお客様はマークをご参照くださいませ。ご質問などございましたら、気軽にウェーターまでお尋ねくださいませ。

-  DISHES CONTAINING DAIRY PRODUCTS / 乳製品、乳糖を含む
-  DISHES CONTAINING GLUTEN / グルテンを含む
-  DISHES CONTAINING GARLIC, ONIONS / ネギ・玉ねぎ・ニンニクを含む
-  DISHES CONTAINING SHELLFISH / シーフードを含む
-  DISHES CONTAINING PORK / 豚肉を含む
-  VEGETARIAN DISHES / 野菜を含む
-  DISHES CONTAINING FERMENTED DAIRY PRODUCTS / チーズを含む
-  DISHES CONTAINING NUTS, PEANUTS OR HAZELNUTS / ナッツ類を含む

SOUPS / スープ



PINK CORAL LENTILS SOUP, SWEET POTATOES AND POPCORN



ピンク・コーラル・レンズ豆のスープ スイートポテトとポップコーンを添えて

2 100



FRESH BUTTON MUSHROOMS AND TRUFFLES CAPPUCCINO



フレッシュマッシュルームとトリュフのカプチーノスープ

2 100

SALADS / サラダ

CAPRESE SALAD WITH BUFFALA MOZZARELLA,



SUN-DRIED TOMATOES PESTO

モッツァレラとトマトのカプレーゼ、ドライトマトのペスト

SOMMELIER'S CHOICE **BLANC DE CORAIL 1 080**

2 900

MIXED BABY LEAVES SALAD



(MUSTARD SAUCE, BALSAMIC VINEGAR AND OLIVE OIL, CEASAR DRESSING)

ベビーリーフのサラダ

(MUSTARD SAUCE OR BALSAMIC VINEGAR AND OLIVE OIL OR CEASAR DRESSING)

SOMMELIER'S CHOICE **BLANC DE CORAIL 1 080**

1 600

GREEK SALAD OLIVES AND FETA CHEESE



グreekサラダとフェタチーズ

SOMMELIER'S CHOICE **MARIFLOR SAUVIGNON BLANC 1 560**

2 000

RISOTTO

MUSHROOMS AND TRUFFLES RISOTTO



マッシュルームとトリュフのリゾット

SOMMELIER'S CHOICE **MARIFLOR PINOT NOIR 1 880**

2 900

CREAMY RISOTTO



クリーミーリゾット

SOMMELIER'S CHOICE **PINOT GRIGIO 800**

2 000

SEASONAL VEGETABLES RISOTTO



季節の野菜のリゾット


SOMMELIER'S CHOICE **SANCERRE 1 430**

2 500

MEAL PLAN SCHEME ALLOWS YOU TO CHOOSE A STARTER, A MAIN COURSE AND A DESSERT WITHOUT ANY RESTRICTIONS IN OUR MENU


ディナーが含まれているプランのお客様は、お一人様につき、前菜、メインコース、デザートを一品ずつ（計3品）選べれます。

HITIRAA MAHANA

GREEN APPLE AND CRAB CELERY ROOT SALAD, GRAPEFRUIT DRESSING  2 800
青リンゴとカニ、セロリのサラダ グレープフルーツ・ドレッシング
SOMMELIER'S CHOICE **CHABLIS 1 020**

SPICY HALF WAY BLUE MARLIN, PINEAPPLE MAKI 2 700
スパイシーなクロカジキのタタキ パイナップル添え
SOMMELIER'S CHOICE **SANCERRE 1 430**




FOIE GRAS TERRINE IN ITS DARK SHELL AND TAHITIAN RHUM  3 500
(THIS DISH IS SERVED WITH A GLASS OF RANGIROA SWEET WINE)
フォアグラのテリーヌ、タヒチ産ラム酒
(こちらの料理にはランギロア島のグラスワインが含まれます)

SEARED FOIE GRAS, FRESH BLUEBERRIES, RED BERRIES SPONGE CAKE  3 300
軽くソテーしたフォアグラ 新鮮なブルーベリーとレッドベリーのスポンジにのせて
SOMMELIER'S **GEVREY CHAMBERTIN « LES JEUNES ROIS » 2 300**

WARM BABY VEGETABLES TART  2 400
温かいベビー野菜のタルト
SOMMELIER'S CHOICE **CHÂTEAU CITRAN 1 330**

THE BUTCHER SPECIALITY ブーシェの専門








ANGUS RIB, OVEN BAKED SWEET POTATOES, 
BÉARNAISE SAUCE WITH NEPALESE TIMUT PEPPER
SOMMELIER'S CHOICE **DOMAINE DE VILLEMALOU CORBIÈRE ROUGE 1 200**

アンガス牛のTボーンステーキ スイートポテトのオーブン焼き、ネパール胡椒のベアルネーズソースと共に
SOMMELIER'S CHOICE **DOMAINE DE VILLEMALOU CORBIÈRE ROUGE 1 200**

FOR TWO / 2用
34 OZ / 1KG
9 000 XPF

FOR ONE / 以下のために
17Oz / 500G
4 900 XPF

TE REPO

- RACK OF LAMB WITH A CRUST, PEQUILLOS PEPPERS AND TARO ROOTS   3 800
PORT JUICE
ラム肉（子羊）、タロ芋とポルトジュース
SOMMELIER'S CHOICE **POMMARD « LES VIGNOTS » 2 300**
- PRAWNS AND PAPAYA STUFFED POULTRY AND VEGETABLES    3 400
海老とパパイヤ、鶏肉と野菜
SOMMELIER'S CHOICE **MARIFLOR SAUVIGNON BLANC 1 560**
- HONEY GLAZED DUCK BREAST, BACON GRENAILLE POTATOES   3 800
ハチミツ漬け鴨の胸肉 ベーコンとポテトと共に
SOMMELIER'S CHOICE **CLOS DE MENUTS 1 300**

TE MOANA

- ROASTED SCALLOPS WITH COLONATA LARD,    4 200
SAFFRON RISOTTO AND CHORIZO
コロントーナ産ラードでローストしたホタテ貝 サフランリゾットと Chorizo と共に
SOMMELIER'S CHOICE **DOMAINE DE VILLEMAJOU CORBIÈRE BLANC 1 200**
- MINUTES SMOKED TUNA, LEEKS AND PLANTAIN BANANA   4 100
スモークツナ、ニラとバナナフェイ
SOMMELIER'S CHOICE **SANTENAY 1ER CRU 1 900**
- PARROT FISH FILET FROM THE LAGOON,   4 000
VANILLA FLAVORED CABBAGE, EXOTIC SALSA AND GRAPEFRUIT FOAM.
ラグーンアオブダイ魚のフィレット、バニラ風味のキャベツ、
エキゾチックなスパイスとグレープフルーツのエマルジョン
SOMMELIER'S CHOICE **SANCERRE 1 430**

SIDE ORDERS / 野菜

500

FRENCH FRIES
フライドポテト

GREEN SALAD
グリーンサラダ

STEAMED VEGETABLE
蒸し野菜

COCONUT RICE
ココナッツライス

WILD RICE
ワイルドライス

MASH PLANTAIN BANANA
プランテインバナナ

SAUTEED POTATOES
ポテトソテー

TOPARAAA MAHANA

OUR BABA AU RHUM (CITRUS WHIPPED CREAM AND PASSION SYRUP) ババ・オ・ラム (レモンの生クリームとパッションシロップ)	1800
EXOTIC CANNELONI (COCONUT SHORTBREAD, MANGO AND PASSION FRUIT JELLY AND VANILLA MOUSSE) エキゾティックカネロニ (ココナッツのパン、マンゴ、パッションフルーツのジェリー、バニラムース)	1900
SOMMELIER'S CHOICE BLANC DE CORAIL 1 080	
ISLAND SWEETNESS (GOYAVA JELLY, ORANGE FLOWER GRANITA, RASPBERRY YOGURT SORBET) アイランド・フレッシュネス (グアバゼリー、オレンジグラニテ、ラズベリーヨーグルトシャーベット)	1900
SOMMELIER'S CHOICE CHAMPAGNE AYALA 2 000	
PEANUT AND CHOCOLATE TART (PEANUT BUTTER ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE) ピーナッツとチョコレートのタルト (ピーナッツバターアイスクリームとチョコレートソース)	1900
SOMMELIER'S CHOICE MAURY MAS AMIEL 2 100	
SURPRISE TIRAMISU AND ITS COFFEE SAUCE ティラミスとコーヒーのソース	2 000
SUPPLÉMENT KAHLUA 追加 カルーアソース	400 XPF

GLACES ET SORBETS / アイスクリームとシャーベット

A LA BOULE / スクープ 400

FLAVORS

STRAWBERRY, BANANA, COCONUT, MANGO, LEMON, CHOCOLATE, RUM AND RAISIN,
VANILLA, COFFEE

苺、ココナッツ、バナナ、マンゴー、レモン、チョコレート、ラムレーズン、バニラ、コーヒー

FRAICHEUR DIGESTIVES

2 000

COLONEL

VODKA, LEMON SHERBET

AFTER EIGHT

GET 27, CARK CHOCOLATE ICE CREAM

PAINAPOO

PIENAPPLE LIQUEUR TAHTIAN RHUM, PINEAPPLE SHERBET

COCKTAILS ALCOOLISÉES / COCKTAILS WITH ALCOHOL 2 000

MOJITO

RHUM BLANC, CITRON VERT, SUCRE ROUX, MENTHE FRAÎCHE, EAU GAZEUSE
LIGHT RUM, SOUR, FRESH MINT, TOP UP SODA WATER

ROYAL TAHITI

RHUM BLANC, JUS DE BANANE, CITRON VERT, LAIT DE COCO, SIROP DE FRAISE
WHITE RUM, BANANA JUICE, LIME JUICE, COCONUT MILK, STRAWBERRY SYRUP

BORA BORA

RHUM BLANC, CURAÇAO, JUS DE BANANE, JUS D'ANANAS ET CRÈME DE COCO
WHITE RUM, CURAÇAO, BANANA JUICE, PINEAPPLE JUICE & COCONUT CREAM

COCKTAILS SANS ALCOOLS / NON ALCOHOLIC COCKTAILS 1 300

IAORANA

BANANE FRAÎCHE, JUS DE BANANE, SUCRE ROUX / FRESH BANANA, BANANA JUICE, BROWN SUGAR

BORA BORA DREAM

JUS D'ANANAS, FRUIT DE LA PASSION, JUS DE CITRON, SIROP DE GRENADINE
PINEAPPLE, PASSION FRUIT AND LEMON JUICE, GRENADINE

APÉRITIFS

RICARD	930
MARTINI BLANC / ROUGE	540
CAMPARI	590
PORTO ROUGE / BLANC	590

ALCOOLS

SMIRNOFF (VODKA) *	340
GORDON'S DRY (GIN) *	330
J W BLACK LABEL (WHISKY) *	560
HAVANNA CLUB (RHUM) *	500

BIÈRES / BEERS

HINANO	750
HEINEKEN	850
HINANO AMBRÉE	850
BUD LIGHT	850
HOEGAARDEN BLANCHE	990

TABU	800
CORONA	980
DESPERADO	980
LEFFE BRUNE	990

SODAS ORANGINA, COCA COLA, DIET COKE, COCA ZÉRO, SPRITE, SCHWEPPE, CANADA DRY 500

EAUX DE SOURCE / SPRING WATERS

VAIMATO (150 CL)	500	BADOIT (75CL)	720
EVIAN (75 CL)	720		
SAN PELEGRINO (75 CL)	920		

JUS DE FRUITS FRAIS / FRESH FRUIT JUICE 900

JUS PASTEURISÉS / PASTEURIZED JUICES 500

ANANAS, PAMPLEMOUSSE, MULTI FRUITS, ORANGE, CANNEBERGE, BANANE, MANGUE, TOMATES.
PINEAPPLE, GRAPEFRUIT, MIX FRUIT, ORANGE, CRANBERRY, BANANA, MANGO, TOMATO.

BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

CHOCOLAT CHAUD	500
EXPRESSO ILLY	450
DOUBLE EXPRESSO ILLY	700
CAPPUCCINO ILLY	600
THÉS & INFUSIONS DAMMAN FRÈRES PARIS	500

DIGESTIFS

GRAPPA *	530
POIRE WILLIAM*	460
CALVADOS GROULT VÉNÉRABLE*	1 160
FINE DE BOURGOGNE VÉDRENNE*	600
COGNAC HENNESSY VSOP*	1 210
COGNAC HENNESSY XO*	2 920
BAS ARMAGNAC J GOUDOULIN 1986*	1 260

PETIT DÉJEUNER TOUS LES JOURS DE 6H45 À 10H00

DINER TOUS LES JOURS 18H30 À 21H30

JEUDI SOIRÉE POLYNÉSIENNE

DIMANCHE SOIRÉE AUTOUR DU MONDE

BUFFET 8 700XPF PAR PERSONNE



BREAKFAST EVERYDAY 6.45 AM TILL 10 AM

DINER EVERYDAY 6.30PM TILL 9.30PM

THURSDAY POLYNESIAN NIGHT

SUNDAY AROUND THE WORLD

BUFFET SERVICE 8.700XPF PER PERSON

DÉJEUNER TOUS LES JOURS DE MIDI À 15H30

DINER TOUS LES JOURS DE 18H30 À 21H30

JEUDI ET DIMANCHE SOIRÉE BBQ

ANIMATION KAINA AVEC UN DUO DE MUSICIENS LOCAUX

MARDI SOIRÉE MEXICAINE

LUNCH EVERYDAY FROM NOON TILL 3.30PM

DINER EVERYDAY FROM 6.30PM TILL 9.30PM

THURSDAY AND SUNDAY BBQ NIGHTS

KAINA ENTERTAINMENT WITH LOCAL MUSICIANS

TUESDAY MEXICAN NIGHT



TOUS LES JOURS 15H00-23H00

SAMEDI SOIRÉE SPÉCIALE SUSHI A PARTIR DE 18H30

MARDI, SAMEDI DIMANCHE ANIMATION MUSICALE LIVE

18H00-19H00

19H30-20H30

EVERYDAY 3PM TILL 11PM

SATURDAY SUSHI SPECIAL AS FROM 6.30PM

TUESDAY, SATURDAY, SUNDAY LIVE MUSIC

6PM TILL 7PM

17.30PM TILL 8.30PM



LE MIKIMIKI

POOL BAR

TOUS LES JOURS 10H00-18H00

LUNDI ET VENDREDI POOL PARTY DE 14H00 À 16H30

EVERYDAY 10AM TILL 6PM

MONDAY & FRIDAY POOL PARTY FROM 2PM TILL 4.30PM

HAPANA

TAPAS & WINE BAR

OUVERT DE 17H00 À 23H00

FERMÉ DIMANCHE ET LUNDI

MARDI, JEUDI, SAMEDI À 17H00

DÉGUSTATION SPÉCIALE VINS DE POLYNÉSIE

2 500 XPF PAR PERSONNE

MERCI DE RÉSERVER A LA CONCIERGERIE EXT 1 103

OPEN FROM 5PM TILL 11PM

CLOSED SUNDAY & MONDAY

TUESDAY, THURSDAY, SATURDAY AT 5PM

SPECIAL TASTING OF POLYNESIAN WINES

2 500XPF PER PERSON

PLEASE BOOK WITH CONCIERGE DESK EXT 1 103