



INTERCONTINENTAL®

BORA BORA RESORT & THALASSO SPA

Reef



Dairy

à base de lactose / contains milk / 乳製品



Contains Nuts

à base de noix / contains nuts / ナッツ類



Contains Seafood

à base de crustacés / contains seafood / 魚介類



Contains Pork

à base de porc / contains pork / 豚肉



Contains Eggs

à base d'œuf / contains egg / 卵



Gluten Free

sans gluten / gluten free / グルテンフリー

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques (CFP), toutes taxes comprises (13% taxes et 4% service charge).

Prices are in Pacific Francs (CFP), taxes included (13% taxes and 4% service charge).

表示価格はパシフィックフラン(CFP)です。13%の消費税と 4%サービス料が含まれています。

ENTRÉES

STARTERS | 前菜

Carpaccio de bœuf en gravlax, salade de roquette et tuiles de parmesan *Gravlax beef carpaccio, arugula salad and crispy parmesan*

ビーフカルパッチョのグラブラックス、ルッコラのサラダとクリスピーパルメザン

2 990



Mesclun de salade et chèvre chaud pané en trilogie, Vinaigrette au miel de Tetiaroa

*Trilogy of warm goat cheese and green leaves salad
Tetiaroa island honey flavored dressing*

温かいヤギのチーズのトリロジーと葉野菜のサラダ テティアロア産蜂蜜を使用したドレッシング

3 200



Risotto crémeux, crevettes à la plancha et émulsion au basilic *Creamy risotto, plancha grilled shrimps and basil emulsion*

クリーミーリゾット、エビのグリルとバジルのエマルジョン

2 790



Saumon fumé maison et toast au beurre citronné *Smoked salmon with butter and lime on a toast*

バターとライム風味のスモークサーモントーストのせ

2 990



Velouté de potiron et lait de coco à la vanille de Tahaa *Pumpkin soup with coconut milk and Taha'a vanilla flavour*

タハア産バニラとココナッツミルクを使用したカボチャのスープ

2 100



Nos prix sont exprimés en francs pacifiques (CFP), toutes taxes comprises (13% taxes et 4% service charge).

Prices are in Pacific Francs (CFP), taxes included (13% taxes and 4% service charge).

表示価格はパシフィックフラン(CFP)です。13%の消費税と 4%サービス料が含まれています。

VIANDES

MEAT / 肉料理

Filet de bœuf poêlé, gratin de pommes de terre, crème de chorizo

Sautéed Beef filet, French potatoes gratin, chorizo cream sauce

ビーフフィレのソテー、ポテトグラタン、チョリソークリームソース

Ce plat entraînera un supplément de 1 000 CFP dans le cadre de la demi-pension

1 000 XPF supplement fee for meal plan included package

夕食付きプランの方は1000 XPF の追加料金が必要となります

4 790



Croustillant de canard aux herbes, panais et carottes à la Sarladaise

Sauce au miel et au gingembre

Duck "confit" and fresh herbs in a crispy stick, sautéed carrots and parsnips with garlic and parsley,

Ginger honey sauce

鴨のコンフィとハーブのクリスピースティック、ガーリックとパセリを使用したニンジンとパースニップのソテー
生姜のハニーソース

3 850



Suprême de pintade farci, enrobé de pancetta

Champignons et jus crémé au lard

Roasted guinea fowl breast stuffed with mushrooms,

Pan fried mushrooms and bacon jus

マッシュルームを詰めたホロホロ鳥のローストマッシュルームとベーコンの炒め

3 750



Carré d'agneau rôti au thym, polenta torréfiée, crème d'ail

Thyme roasted rack of lamb, roasted creamy polenta, and rich garlic sauce

タイムを使用したラムの肋のロースト、クリーミーポレンタ、ガーリックソース

3 850



Souris d'agneau cuite à basse température, écrasé de pommes de terre, jus simple au romarin

Slow braised lamb shank, crushed potatoes, and rosemary juice

じっくり煮込んだラムすね肉、クラッシュドポテト、ローズマリージュース

4 250



Nos prix sont exprimés en francs pacifiques (CFP), toutes taxes comprises (13% taxes et 4% service charge).

Prices are in Pacific Francs (CFP), taxes included (13% taxes and 4% service charge).

表示価格はパシフィックフラン(CFP)です。13%の消費税と 4%サービス料が含まれています。

POISSONS

FISH / 魚料理

Poissons du lagon à la vapeur, parfumés aux zestes d'agrumes et sa sauce, Légumes caramélisés

Steamed lagoon fish with citrus flavored sauce, caramelized vegetables

レモン風味ソースの蒸しラグーンフィッシュ、野菜のキャラメリゼ

3 490



Dairy

Thazard snacké, duo de pommes de terre en purée et en espuma, Confit de tomates épicé

Seared wahoo fish, duo of mash potatoes and espuma, spicy tomatoes "confit"

サワラの炒め、マッシュポテトとエスプーマのデュオ、スパイシートマトコンフィ

3 600



Gluten
Free



Dairy



Contains
Eggs

Supions sautés à l'ail, linguini à l'encre de seiche et tomates fraîches

Garlic sautéed baby octopus, squid ink linguini and fresh tomatoes

ベビータコのガーリックソテー、イカ墨のリングイネとフレッシュトマト

3 450



Dairy



Contains
Eggs



Contains
Seafood

Thon mi- cuit, fenouil confit, fine ratatouille, sauce à l'anis

Rare seared tuna, confit fennel, French traditional ratatouille, anise sauce

マグロのたたき、フェネルのコンフィ、フランスの伝統的なラタトゥイユ、アニスソース

3 450



Gluten
Free



Dairy

Bouillabaisse de poissons locaux, rouille et pain à l'ail

Polynesian Bouillabaisse stew with local fish, garlic aromatized toasted bread,

Traditional garlic mayonnaise sauce

地元産魚を使用したポリネシアンブイヤベース、ガーリックトースト

ガーリックマヨネーズソース

3 450



Dairy



Contains
Eggs



Contains
Seafood

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques (CFP), toutes taxes comprises (13% taxes et 4% service charge).

Prices are in Pacific Francs (CFP), taxes included (13% taxes and 4% service charge).

表示価格はパシフィックフラン(CFP)です。13%の消費税と 4%サービス料が含まれています。

DESSERTS

DESSERTS / デザート

Assiette de fromage

Cheese Plate

チーズプレート

2 250



Baba au rhum de Tahiti et agrumes, chantilly à la vanille de Tahaa

Tahitian Rum baba with citrus fruit flavor and whipped cream

タヒチアンラムとレモンフルーツ風味のババロア、タハア産バニラのホイップクリーム添え

1 950



Fondant au chocolat et glace vanille (15 minutes de préparation)

Chocolate lava cake and vanilla ice cream (15 minutes of preparation)

Ce dessert entraînera un supplément de 500 CFP dans le cadre de la demi-pension

500 XPF supplement fee for meal plan included package

夕食付きプランの方は 500 XPF の追加料金が必要となります

2 250



Haut Mille Feuilles, crème légère à la Vanille de Taha'a

Fluffy "Mille Feuilles" with rich Taha'a Vanilla cream

ふわふわのミルフィーユとタハア産バニラをたっぷりと使用したバニラクリーム

1 950



Tarte au chocolat et caramel

Chocolate and toffee tart

チョコレートとキャラメルタルト

1 950



Glaces ou sorbets 3 boules – Vanille de Taha'a, Chocolat noir, Fèves de tonka, Mangue, Coco, Fraise
Three scoops of ice cream or sorbet – Taha'a Vanilla, Dark Chocolate, Tonka Beans Mango, Coconut, Strawberry

3 種のアイスクリーム – タハア産バニラ、ダークチョコレート、トンカ豆

3 種のシャーベット – マンゴー、ココナッツ、ストロベリー

1 950



Nos prix sont exprimés en francs pacifiques (CFP), toutes taxes comprises (13% taxes et 4% service charge).

Prices are in Pacific Francs (CFP), taxes included (13% taxes and 4% service charge).

表示価格はパシフィックフラン(CFP)です。13%の消費税と 4%サービス料が含まれています。