

Sands.



Dairy

乳製品 / contains milk



Contain Nuts

ナッツ類 / contains nuts



Contains Pork

豚肉 / contains pork



Contains Eggs

卵 / contains egg



Gluten Free

グルテンフリー / gluten free

表示価格はバシフィックフラン(CFP)です。13%消費税と4%のサービスチャージが含まれています。Prices are in Pacific Francs (CFP), taxes included (13% taxes and 4% service charge).

軽食・サンドイッチ / THE SNACK CORNER

各種サンドイッチ・ハンバーガーはフライドポテトもしくはグリーンサラダ付き
All our sandwiches are served with French fries or green salad

The Sands Signature Burger: Wagyu beef brisket cooked at low temperature, Cantal cheese and roasted black pepper
3 250



サンズシグネチャーバーガー:低温でじっくり焼いた和牛ビーフ、間たるチーズとローストブラックペッパー

アントワーズ/スリヴァンのお薦め *Hinano Ambrée : moyennement corsé et caramel/ crispy, medium bodied and caramel*

900

ビーフバーガーまたはチーズバーガー

Prime French beef hamburger or cheeseburger

アントワーズ/スリヴァンのお薦め *Hinano Ambrée : moyennement corsé et caramel/ crispy, medium bodied and caramel*



2 950

900

クラブサンドウィッチ、食パンもしくは全粒粉パンをお選びください:

ローストチキン、卵、フレッシュトマト、クリスピーベーコンとサラダ

Club sandwich, white or whole wheat bread: Roasted chicken, egg, fresh tomato, crispy bacon and salad

アントワーズ/スリヴァンのお薦め *Tabu : légère et fraîche/ light, sweetness end fresh*



2 900

800

ヤギのチーズのパニーニ、チョリソーとスパイシーペッパー

Toasted goat cheese panini with Chorizo and espelette pepper

アントワーズ/スリヴァンのお薦め *Hinano Gold : rich, aromatic dry grass*



2 300

900

ポリネシアンバーガー:カジキのてんぷら、スパイシーマンゴーソース

Polynesian burger: Wahoo fish tempura, spicy mango sauce

アントワーズ/スリヴァンのお薦め *Hoogarden : bière blanche, fraîche et légère/ white beer, fresh and light*



2 900

900

SALADS & COLD STARTERS

にんじん、キュウリ、松の実とバニラオイルを入れたメカジキのタルタル

Swordfish tartare with infused vanilla oil, slightly cut carrots, cucumber and pine nuts

アントワーズ/スリヴァンのお薦め Chardonnay Montes Chili : beurré et fruité/ buttery and fruity

2 700

シーザーサラダ Caesar salad

チキンとベーコン chicken and bacon

アントワーズ/スリヴァンのお薦め Hinano Ambrée : moyennement corsé et caramel/ crispy, medium bodied and caramel

エビ Shrimps

アントワーズ/スリヴァンのお薦め Hoogarden : bière blanche, fraîche et légère/ white beer, fresh and light



2 900

900



3 000

900

マグロの刺身

Tuna sashimi

アントワーズ/スリヴァンのお薦め Blanc de Corail Vin de Tahiti : fruit exotique et frais/ exotic fruit and fresh



2 400

ホタテのカルパッチョ、サツマイモのブリニと生姜のホイップクリーム

Scallops carpaccio, Sweet potato blinis and ginger whipped cream

アントワーズ/スリヴァンのお薦め Sauvignon blanc Villa Maria Nouvelle-Zélande : fruité et sec/ fruity and dry



2 500

ポリネシアンサラダ:

地元産のエビ、フレッシュパイナップル、レッドペッパー、キュウリ、トマト、コリアンダー、松の実、タロイモのチップス

Polynesian Salad : Local shrimps, fresh pineapple, red pepper, cucumber, tomato, coriander, pine nut, taro crisps

アントワーズ/スリヴァンのお薦め Blanc de Corail Vin de Tahiti : fruit exotique et frais/ exotic fruit and fresh



2 650

ポワソングリュ: 刺身、赤タマネギ、にんじん、キュウリ、フレッシュココナッツミルク

Traditional Polynesian raw fish : Raw fish, red onion, carrot, cucumber and fresh coconut milk

アントワーズ/スリヴァンのお薦め Blanc de Corail Vin de Tahiti : fruit exotique et frais/ exotic fruit and fresh



2 700

グリーンピースのスープ、ベーコンの燻製ホイップクリーム添えとクリスピーベーコン

Green pea ice cold soup, smoked bacon whipped cream and bacon crisps

アントワーズ/スリヴァンのお薦め Pinot grigio santa Cristina Italie : léger et fruité/ light and fruity



1 950

1 170

SIDE ORDER

前菜と一緒にサイドディッシュもお一ついかがですか?

Why not pairing your starter with one of our side?

700

イタリア料理 / TRAVELING TO ITALY

カルボナーラタリアテッレ: タリアテッレパスタ、スモークベーコンクリームソース、チーズ

Tagliatelle “alla carbonara”: Tagliatelle pasta, smoked bacon a cream sauce and grated cheese

アントワヌ/スリヴァンのお薦め Pinot grigio santa Cristina Italie : léger et fruité/ light and fruity



3 000

1 170

スパゲッティボロネーゼ: スパゲッティ、牛挽肉、トマトソース、チーズ

Spaghetti “alla Bolognese”: Spaghetti, minced beef, tomato sauce and grated cheese

アントワヌ/スリヴァンのお薦め Pinot noir Saint Clair Nouvelle-Zélande : Fruité et poivré/ fruity and peppery



3 000

1 250

3種のチーズピザ: トマトソース、モッツァレラ、ブルーチーズ、ゴートチーズとオリーブ - **VEGETARIAN** -

Three cheeses pizza : Tomato sauce, mozzarella cheese, bluecheese and goatcheese et olives

アントワヌ/スリヴァンのお薦め Sauvignon blanc Villa Maria Nouvelle-Zélande : fruité et sec/ fruity and dry



2 990

1 210

ハワイアンピザ: トマトソース、地元産パイナップルのロースト、チキンのマリネ、タマネギとモッツァレラチーズ

Hawaian pizza : Tomato sauce, roasted local pineapple, marinated chicken, onions, mozzarella

アントワヌ/スリヴァンのお薦め Blanc de Corail Vin de Tahiti : fruit exotique et frais/ exotic fruit and fresh



2 990

1 390

ピザ“ナポリタン”: トマトソース、オレガノ、アンチョビとモッツァレラチーズ

Pizza “Napolitana”: Tomato sauce, oregano, anchovy and mozzarella cheese

アントワヌ/スリヴァンのお薦め Pinot noir Saint Clair Nouvelle-Zélande : Fruité et poivré/ fruity and peppery



2 450

1 250

ベジタリアンメニュー / VEGETARIEN CORNER

ベジタリアンクラブサンドウィッチ、野菜のコンフィ添え 食パンもしくは全粒粉パンをお選びください

Vegetarien club sandwich with confit vegetables, White or whole wheat bread

アントワヌ/スリヴァンのお薦め Tabu : légère et fraîche/ light, sweetness end fresh

2 750

800

グreekサラダ: グリーンサラダ、トマトのコンフィ、黒オリーブのマリネ、フェタチーズ

Greek salad : Green salad, tomato confit, marinated black olives, marinated feta cheese

アントワヌ/スリヴァンのお薦め Pinot grigio santa Cristina Italie : léger et fruité/ light and fruity

2 800

1 170

ベジタリアンピザ: トマトソース、アーティチョーク、マッシュルーム、タマネギ、ピーマン、黒オリーブ、モッツァレラチーズ

Vegetarian pizza : Tomato sauce, artichokes, mushroom, onion, bell pepper, black olives, grated mozzarella cheese

アントワヌ/スリヴァンのお薦め Pinot noir Saint Clair Nouvelle-Zélande : Fruité et poivré/ fruity and peppery

2 900

1 250

豆腐と野菜のフライドライス

Tofu and vegetables fried rice

アントワヌ/スリヴァンのお薦め Pinot noir Saint Clair Nouvelle-Zélande : Fruité et poivré/ fruity and peppery

2 800

1 250

地元産野菜のてんぷら

Local vegetables tempura

アントワヌ/スリヴァンのお薦め Sauvignon blanc Villa Maria Nouvelle-Zélande : fruité et sec/ fruity and dry

2 500

1 210

サングのおすすめ / SANDS's FAVORITE

グリルポークのアジアン風マリネスパイシーソース、グリルコーナーからお一つサイドディッシュをお選びください

Grilled Asian marinated pork ribs, spiced sauce, choice of one side dish on the grill corner

アントワヌ/スリヴァンのお薦め Merlot Montes Chili : puissant et épicé/ strong and spicy



3 350

1 060

こんがり揚げたチキンのミートボール : チキンのマリネ、野菜とゴマの炒め物、生姜とはちみつのソース

Deep fried chicken meat balls: Marinated chicken, vegetables and sesame seeds wok, ginger and honey sauce

アントワヌ/スリヴァンのお薦め Pinot noir Saint Clair Nouvelle-Zélande : Fruité et poivré/ fruity and peppery



2 950

1 250

モーレア産エビのフライドライス

Moorea shrimps fried rice

アントワヌ/スリヴァンのお薦め Sauvignon blanc Villa Maria Nouvelle-Zélande : fruité et sec/ fruity and dry



3 250

1 210

エビと野菜のてんぷら

Shrimps and vegetables tempura

アントワヌ/スリヴァンのお薦め Pinot grigio santa Cristina Italie : léger et fruité/ light and fruity



2 850

1 170

チキンカレーとドライフルーツ風味のお米

Chicken curry with dry fruits flavoured rice

アントワヌ/スリヴァンのお薦め Château Vernous Médoc (Bordeaux) : charnu et fruité/ fleshy and fruity

3 500

1 380

カジキのグリル、'フェイバナナ'のロースト、マンゴーチャツネとバニラドレッシング

Grilled Wahoo fish, roasted fei banana, mango chutney and vanilla dressing

アントワヌ/スリヴァンのお薦め Sauvignon blanc Villa Maria Nouvelle-Zélande : fruité et sec/ fruity and dry

3 100

1 210

マヒマヒの味噌マリネ、アジアンヌードル

Grilled Mahi-Mahi, Asian noodles

アントワヌ/スリヴァンのお薦め Sauvignon blanc Villa Maria Nouvelle-Zélande : fruité et sec/ fruity and dry

3 500

1 210

グリルコーナー / THE GRILL CORNER

サイドディッシュ品とソース 1 品を合わせてお選びください / Your choice of sides and sauce included

肉と魚のチョイス / CHOICE OF MEAT AND FISH

サーロインステーキ	Rib Eye steak	4 250
エビ串	Shrimp skewer	3 400
クロマグロ	Red tTuna	3 400
ラグーンフィッシュの姿焼き	Whole lagoon fish	3 400

サイドディッシュのチョイス / THE SIDE DISH OF YOUR CHOICE

フライドポテト	French Fries
ピラフ	Pilaf Rice
軸つきトウモロコシ	Corn on the cob
グリーンサラダバルサミコドレッシング添え	Green salad with balsamic dressing
野菜炒め	Vegetables Wok
フレッシュハーブを使用したマッシュポテト	Fresh aromatic herbs aromatised mash potato
オニオンリング	Onion rings

ソースのチョイス / SAUCE OF YOUR CHOICE

地元産バニラを使用したドレッシング	Local vanilla aromatised dressing
バーベキューソースパイナップル風味	Pineapple aromatised BBQ sauce
グリーンペッパーソース	Green pepper sauce
フレッシュマンゴーチャツネ	Fresh mango chutney
ブルーチーズソース	Blue cheese sauce
エシャロットと赤ワインのソース	Shallots and red wine sauce

***夕食付きプランの方は、1500CFPの差額が必要となります

1 500 xfp supplement fee for meal plan included package

表示価格はパシフィックフラン (CFP) です。13%消費税と 4%のサービスチャージが含まれています。

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

デザートと自家製アイスクリーム DESSERTS AND HOME MADE ICE CREAM

3種のチョコレートムース（ダーク、ホワイトとミルクチョコレート）
Triple Chocolate mousse (Dark, White and Milk chocolate)



1 500

ピñaコラーダ: パイナップル、レモンと生姜のゼリー、自家製ラム風味のアイスクリーム
Piña Colada : Pineapple, lemon and ginger jelly, homemade rum aromatized ice cream



1 500

フレッシュトロピカルフルーツ、バニラアイスクリーム
Selection of fresh exotic fruit, Vanilla ice cream



1 500

ローリエ風味のパンナコッタ、パッションフルーツのクーリ
Bay leaf panna cotta, passion fruit coulis



1 500

アイスクリーム 3種をお選びください - タハア産バニラ、チョコレート、トンカ豆、ココナッツ
Homemade ice cream, 3 scoops - Taha'a Island vanilla, chocolate, tonka, coconut



1 500

シャーベット 3種をお選びください -マンゴー、ストロベリー
Homemade sherbet, 3 scoops - Mango, strawberry

コーヒー/紅茶とともにヴェリーヌ（グラスを使ったデザート）をお楽しみください
Enjoy a coffee / Tea with a selection of our sweet verrine

1 000