



the Shell  
RESTAURANT

**OUR  
STARTERS**

前菜



### Pineapple ravioli with shrimps

3 100

エビ入りパイナップルのラビオリ

Carrot top salad, Combawa and white butter

キャロットトップサラダ、白バターとコブミカンのソース



### Opah ceviche with olives

2 500

アカマンボウとオリーブのセビーチェ

Fei chips, spicy paprika oil, puffed rice

フェイのチップス、スパイシーパブリカオイル風味、ライスクリスピー



### Piquillos peppers cannelloni

2 000

赤ピーマンのカネロニ

Feta cheese mousse with vegetables,

sesame crisp and yogurt coriander sauce

フェタチーズと野菜のムース、ゴマとコリアンダーのヨーグルトソース



### Veal carpaccio with Brive purple mustard

3 300

仔牛のカルパッチョ - フォアグラ揚げとカリカリ野菜

Foie gras comesquis and crunchy vegetables with walnut oil



### Lobster medallion

3 950

ロブスターメダリオン

Ginger mayonnaise, radicchio lettuce, wakame,

exotic fruit and passion fruit vinaigrette

ジンジャーマヨネーズ、ワカメ、パッションフルーツのドレッシング



Prices in Pacific Francs, all taxes and 4% service charge included.



**A TASTE OF  
THE TERROIR**  
テロワールの味覚



### Braised beef short ribs

3 750

骨付きビーフリブ

Homemade gnocchis, seasonal vegetables,  
Grand Veneur sauce, poppy seed tuile biscuit  
ニョッキ、季節の野菜、ケシの実のビスケット添え



### Crispy veal sweetbread

3 750

リ・ド・ヴォーの煮込み

Asparagus fricassee, girolle mushrooms  
Vitelotte potato, garlic chips and cream  
アスパラガス、シロール茸、紫ポテト、ガーリックチップスとクリーム



### Angus beef tenderloin

4 950

アングスビーフのヒレ肉

Duchess potatoes with ceps mushrooms  
Broccolini, cognac sauce  
ジャガイモのマッシュセップ茸風味、ブロッコリーニ、コニャックのソース



### Spice-crusted lamb

3 900

ラム肉のカリカリ揚げ

Parmesan zucchini, homemade falafels, reduced juice  
ズッキーニのバルメザンチーズ和え、自家製ファラフェル(豆から作ったコロッケ)とソース



### Assortment of hot/cold vegetables

3 200

Mimolette risotto croquette

ホット、コールド野菜の盛り合わせ、揚げリゾット



Prices in Pacific Francs, all taxes and 4% service charge included.



the Shell  
RESTAURANT

**A TASTE OF  
THE OCEAN**

**海の味覚**



### The Paraha Peue (for 2 persons)

9 950

The Paraha Peue fish is rare and sought-after in the local market. Recognized for its gustatory qualities, we suggest to presenting it to you whole. One of our waiters will cut it right in front of you. A selection of sauces and toppings will accompany and highlight this exceptional fish...

**Cooking time : 30 minutes**

バラハペウエ (2名様)

大変珍しく、地元の市場でもその味を求めて仕入れるのが難しい魚です。丸ごと調理して、お客様の目の前でカットいたします。ソースも合わせてお楽しみ下さい。(オーダー頂いてから30分かかります。)



### Snackée sea scallops

4 850

帆立のさつと焼き

Crusty polenta, celery duo: in sticks and glazed

Truffle vinaigrette

ポレンタ、セロリのデュオ：スティック&グラッセ、トリュフ風味ビネガーソース



### One sided seared red mullet

4 000

赤ヒメジの片側焼き

Caramelized endives, radicchio salad, citruses,

Cashew nuts, maltese sauce

エンダイブ、紫キャベツのサラダ、シトラス、カシューナッツ、オレンジ風味のソース



### Sauteed tuna fillet

3 800

マグロのフィレのソテー

Sugar snap, green bean, snow pea, crusty rice,

Gewürztraminer emulsion, honey passion fruit mustard coulis

えんどう豆、インゲン、ライス、白ワインムース、パッションフルーツとマスタードのソース



Prices in Pacific Francs, all taxes and 4% service charge included.



the Shell  
RESTAURANT

**OUR  
DESSERTS**

デザート



### Green tea and praline opera cake

1 800

グリーンティーとプラリネのオペラケーキ

Meringue, verbena and cardamom sorbet

メレンゲ、ハーブとカルダモンのシャーベット



### Chestnut soufflé

1 800

マロンスフレ

Nutmeg crumble, green apple sorbet

ナツメグのクランブル、グリーンアップルシャーベット



### Chocolate and raspberry coque

1 800

チョコレートとラズベリーのドーム

Caramelized pecan nuts, vanilla ice cream

キャラメル風味のクルミ、バニラアイスクリーム



### Exotic fruit macaroons

1 800

エキゾチックフルーツのマカロン

Mango ice cream, red fruit coulis

マンゴーアイスクリーム、レッドベリーソース



### Revisited tart

1 800

変わりタルト

4 spice shortcrust pastry, lemon demisphere, chocolate chantilly, red fruits, crumble, yogurt ice cream, crunchy tuile biscuit

4種のスパイスのサブレ、レモン、チョコレートクリーム、クランブル、ヨーグルトアイス、チュイル



Prices in Pacific Francs, all taxes and 4% service charge included.