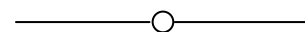




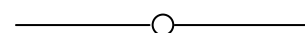
PETIT DÉJEUNER TOUS LES JOURS DE 6H45 À 10H00
DINER TOUS LES JOURS 18H30 À 21H30
JEUDI SOIRÉE POLYNÉSIE
DIMANCHE SOIRÉE AUTOUR DU MONDE
BUFFET 8 700XPF PAR PERSONNE

*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*



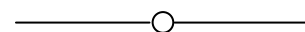
DÉJEUNER TOUS LES JOURS DE MIDI À 15H30
DINER TOUS LES JOURS DE 18H30 À 21H30
JEUDI ET DIMANCHE SOIRÉE BBQ
ANIMATION KAINA AVEC UN DUO DE MUSICIENS LOCAUX
MARDI SOIRÉE MEXICAINE

*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*



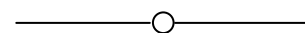
TOUS LES JOURS 15H00-23H00
SAMEDI SOIRÉE SPÉCIALE SUSHI A PARTIR DE 18H30
MARDI, SAMEDI ANIMATION MUSICALE LIVE
18H00-19H00
19H30-20H30

*EVERYDAY 3PM TILL 11PM
SATURDAY SUSHI SPECIAL AS FROM 6.30PM
TUESDAY, SATURDAY, SUNDAY LIVE MUSIC
6PM TILL 7PM
17.30PM TILL 8.30PM*



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*



OUVERT DE 17H00 À 22H00
FERMÉ DIMANCHE ET LUNDI
MARDI, JEUDI, SAMEDI À 17H00
DÉGUSTATION SPÉCIALE VINS DE POLYNÉSIE
2 500 XPF PAR PERSONNE
MERCİ DE RÉSERVER A LA CONCIERGERIE EXT 1 103

*OPEN FROM 5PM TILL 10PM
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*



LE MIKIMIKI

POOL BAR

HAPANA
TAPAS & WINE BAR



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 AT YOUR DISPOSAL AND SERVICE

欢迎光临 Le Tipanie 餐厅

全体的团队热烈地欢迎您到这个异国情调的岛屿. 我们非常荣幸与乐意地为您服务

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。

OPENING HOURS / 營業時間 / 營業時間 18:30 TO 21:30

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.

以下说明是对于具有特定饮食限制的客人

具有特定饮食限制的客人能以下面的指示和图标检查我们的菜单中的佳肴是否含有过敏性的饮食品
 欲了解更多信息，请不要犹豫要求餐厅经理的协助
 吃生的或未煮熟的肉类，禽类，海鲜，贝类或鸡蛋可能会增加食源性疾病的风险

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。
 また、甲殻類、たまご、お魚、生肉や半焼のお肉等は食物媒介疾患を起こす恐れがございます。

-  DISHES CONTAINING DAIRY PRODUCTS / 含乳制品 / 乳製品、乳糖を含む
-  DISHES CONTAINING GLUTEN / 含有麸质 / グルテンを含む
-  DISHES CONTAINING GARLIC, ONIONS / 含蒜, 葱 / ネギ・玉ねぎ・ニンニクを含む
-  DISHES CONTAINING SHELLFISH / 含海鲜类 / シーフードを含む
-  DISHES CONTAINING PORK / 含猪肉 / 豚肉を含む
-  VEGETARIAN DISHES / 素食 / 野菜を含む
-  DISHES CONTAINING FERMENTED DAIRY PRODUCTS / 含发酵乳制品 / チーズを含む
-  DISHES CONTAINING NUTS, PEANUTS OR HAZELNUTS / 含花生类 / ナッツ類を含む

BRANDY FRESHNESS / 利口酒 / リキュール

2 000

COLONEL

VODKA, LEMON SHERBET

伏特加酒、檸檬雪葩

ウオッカレモンシャーベット

AFTER EIGHT



GET 27, DARK CHOCLATE ICE CREAM

获得 27 巧克力冰激凌黑色

GET 27 チョコレートアイスクリーム黒人

PAINAPOO

PINEAPPLE LIQUER, TAHTIAN RHUM PINEAPPLE SHERBET

利口酒の菠萝 塔希提岛的朗姆酒 果子露菠萝

パイナップルのリキュール タヒチのラム酒 シャーベットパイナップル

HOT BEVERAGES / 热饮料 / 熱い飲み物

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

BRANDY / 利口酒 / リキュール

GRAPPA *	710
POIRE WILLIAM*	510
CALVADOS GROULT VÉNÉRABLE*	920
FINE DE BOURGOGNE VÉDRENNE*	580




TOPARAAA MAHANA

OUR BABA AU RHUM   1 800
 CITRUS WHIPPED CREAM AND PASSION SYRUP
 巴巴朗姆酒蛋糕 (柑橘奶油与百香果酱)
 ババ・オ・ラム (レモンの生クリームとパッションシロップ)

EXOTIC CANNELONI   1 900
 COCONUT SHORTBREAD, MANGO AND PASSION FRUIT JELLY AND VANILLA MOUSSE
 异国情调“加乃隆”卷 (椰子脆饼, 芒果, 百香果果冻与香草慕斯)
 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)

ISLAND SWEETNESS 1 900
 GUAVA JELLY, ORANGE FLOWER GRANITA, RASPBERRY YOGURT SORBET
 甜蜜岛屿 (番石榴果冻, 橙花格兰尼塔冰沙, 树莓酸奶雪芭)
 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)

PEANUT AND CHOCOLATE TART    1 900
 PEANUT BUTTER ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE
 花生和巧克力挞 (花生酱冰淇淋与巧克力酱)
 ピーナッツとチョコレートタルト (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)

SURPRISE TIRAMISU AND ITS COFFEE SAUCE  2 000
 提拉米苏惊喜与咖啡酱
 SUPPLÉMENT KAHLUA (400)
 加甘露咖啡力娇酒 (400)
 ティラミスとコーヒーのソース

GLACES ET SORBETS / 冰淇淋与雪葩 / アイスクリームとシャーベット

A LA BOULE / 勺 / スクープ

400

FLAVORS 

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

草莓, 香蕉, 椰子, 芒果, 柠檬, 巧克力, 朗姆酒葡萄干, 香草, 咖啡 阿月浑子螺母
 莓、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、コーヒーピスタチオの実

SOUPS

PINK CORAL LENTILS SOUP, SWEET POTATOES AND POPCORN    2 100
 粉红珊瑚扁豆汤配番薯与爆米花
 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



FRESH BUTTON MUSHROOMS AND TRUFFLES CAPPUCINO   2 100
 蘑菇与松露卡布奇诺
 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



SALADES



MIXED BABY LEAVES SALAD   1 600
 FRENCH DRESSING, BALSAMIC VINEGAR AND OLIVE OIL, CEASAR DRESSING
 鲜叶沙拉
 ベビーリーフのサラダ


GREEK SALAD OLIVES AND FETA CHEESE 2 000
 菲达芝士与橄榄希腊沙拉  
 グreekサラダとフェタチーズ

HITIRAA MAHANA

MOOREA SHRIMPS IN GRAVLAX, STOUP AND LENTILS DRESSING   2 800
 莫雷阿岛红虾, 香醋蚌和扁豆沙拉
 モーレア産の海老、ヴィネガーとレンズ豆

SMOKED MARLIN AND RED TUNA LYING ON A COCONUT TOAST,   2 700
 PONZU AND CREAMY ARTICHOKE
 烟熏马林鱼和金枪鱼吐司, 柚子醋与洋蓟奶油
 カジキとドライマグロのタルティーン、ポン酢とクリームアーティチョーク

SEARED FOIE GRAS IN A CHOCOLATE SPHERE AND TAHITIAN RHUM   3 500
 (THIS DISH IS SERVED WITH A GLASS OF RANGIROA SWEET WINE)
 香煎鹅肝, 巧克力壳与大溪地朗姆酒
 (这道将搭配一杯道地伦吉拉环礁甜酒)
 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)

DUCK FOIE GRAS AND BEEF TERRINE, ROASTED APPLE AND MAPPLE SYRUP  3 400
 法式鸭肝和牛肉酱糜, 烤枫糖苹果
 フォアグラと牛肉のマーブル仕立て、林檎とメープルシロップ

WARM BABY VEGETABLES TART      2 400
 温蔬菜挞
 温かいベビー野菜のタルト

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

如果您的晚餐包含在住宿内, 您可以从我们的菜单中不受限制的选择一道开胃菜, 主菜与甜点。
 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。

RISOTTO

- MUSHROOMS AND TRUFFLES RISOTTO**  2 900
 香菇与松露意式烩饭
 マッシュルームとトリュフのリゾット
- CREAMY RISOTTO**  2 000
 奶油烩饭
 クリーミーリゾット
- SEASONAL VEGETABLES RISOTTO**  2 500
 新鲜时蔬烩饭
 季節の野菜のリゾット

THE BUTCHER SPECIALITY

專業屠夫
 ブーシェの専門

ANGUS RIB, SWEET POTATOES FRIES BÉARNAISE SAUCE WITH NEPALESE TIMUT PEPPER

安格斯肋骨牛排，烤地瓜与蛋黄酱配尼泊尔香椒

アンガス牛のTボーンステーキ スイートポテトのオープン焼き、ネパール胡椒のベ
 アルネーズソースと共に

FOR TWO
 两个人的
 2用

9 900 XPF

FOR ONE
 两个人的
 以下のために

5 900 XPF

TE REPO MEATS

- RACK OF LAMB WITH A CRUST, PIQUILLOS PEPPERS AND TARO ROOTS**  4 200
 PORTO JUICE
 烤燕麦羊排配西班牙甜椒，芋头与葡萄牙波特酒汁
 ラム肉（子羊）、タロ芋とポルトジュース
- POULTRY STUFFED WITH PRAWNS, PAPAYA AND VEGETABLES**  3 600
 鸡肉酿虾与木瓜配时蔬
 海老とパパイヤ、鶏肉と野菜
- HONEY GLAZED DUCK BREAST, BACON GRENAILLE POTATOES**  4 300
 蜂蜜鸭胸配烤土豆培根
 ハチミツ漬け鴨の胸肉 ベーコンとポテトと共に

TE MOANA FISHES

- ROASTED SCALLOPS WITH COLONATA LARD, SAFFRON RISOTTO AND CHORIZO**  4 200
 烤带子配意式猪油火腿，藏红花烩饭与辣香肠
 コロンタ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チョリソと共に
- MINUTES SMOKED TUNA, LEEKS AND PLANTAIN BANANA**  4 100
 烟熏金枪鱼配韭葱与香蕉
 スモークツナ、ニラとバナナフェイ
- PARROT FISH FILET FROM THE LAGOON, VANILLA FLAVORED CABBAGE, EXOTIC SALSA AND GRAPEFRUIT FOAM.**  4 000
 泻湖鸚鵡魚配香草白菜，萨尔萨辣酱与柚子泡沫
 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ション

SIDE ORDERS / 蔬菜 / 副菜

500

- | | | | |
|--|-------------------------------------|--|--|
| FRENCH FRIES
炸薯条
フライドポテト | GREEN SALAD
沙拉
グリーンサラダ | STEAMED VEGETABLE
蒸蔬菜
蒸し野菜 | |
| COCONUT RICE
椰浆饭
ココナッツライス | WILD RICE
糙米
ワイルドライス | MASH POTATOES
土豆泥
プランテインバナナ | SAUTEED POTATOES
炒土豆
ポテトソテー |