

ラバーズ シェアプレート / OUR SHARING LOVERS

- L'orientale** ♥ [DF] **オリエンタル** 2 900
ヒヨコマメハマス, 野菜, なすのキャビア, ガーリックピタブレッド
Chick peas hummous, vegetables, eggplant caviar, garlic pita bread
2016 : Chateau Saint Martin, Rosé, France 5 470
- La mexicaine** **メキシカン** 2 900
チーズナチョス, チキンウィングス サルサソース, ビーフファヒータ, ワカモレ
Nachos cheese, chicken wings salsa sauce, beef fajitas, guacamole
2014 ; Moillard, « les vignes hautes », Pinot Noir, France (R) 5 460
- L'américaine** **アメリカン** 2 900
ミニバーガー, バーベキューフライドチキン, ミニペパロニピザ, ガーリックフライドポテト, ランチソース
Mini burger, finger fried chicken barbecue sauce, mini pepperoni pizza, garlic french fries, ranch sauce
2012 : Chateau Clarendelle, Cabernet, France (R) 5 350
- La polynésienne** **ポリネシアン** 2 900
まぐろの刺身, わさび, 生姜, ポワソクリュ, まぐろのタルタル, タヒチ産フレッシュチーズスティック
Tuna sashimi, wasabi, and ginger, tahitian style raw fish, tuna tartar, fresh Tahiti cheese stick,
2012 : Chateau Clarendelle, Cabernet, France (W) 5 44 0



- シェフのお勧め / Chef favourite



- ベジタリアン / vegetarian



- グルテンフリー / gluten free

DF - デイリー (乳製品) フリー / dairy free



- ナッツ含む / contains nuts



- 豚肉含む / contains pork

金額は全てパシフィックフランにて表示、税金・サービス料を含みます。食食事制限やアレルギーはマネージャーまでお知らせ下さい。
All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

サラダ / OUR SALADS

コブサラダ / Cobb Salad	3 000
ミックスレタス、ベーコン、ブルーチーズ、ポーチドエッグ、チキン、きゅうり、トマト、レッドオニオン、にんじん、クルトン、ランチドレッシング	
Mixed leaves salad, bacon, blue cheese, poached egg, chicken, cucumber, tomato, red onion, carrot, croutons, Ranch dressing	
2016 : Château Saint Martin, Rosé, France 1 250	
シーザーサラダ / Caesar Salad [V]	3 000
ロメインレタス、パルメザン、クルトン、シーザードレッシング	
Romaine lettuce, shaved Parmesan, croutons, Caesar dressing	
+ プラス海老 / with chicken	3 200
+ プラスチキン / with shrimps	3 400
2016 : Villa Maria, Chardonnay, New Zealand (W) 1 200	
クレイジーサラダ / Salade folle ♥ [N - DF]	3 000
ミックスレタス、鴨の胸肉、フォアグラ、ポーチドエッグ、にんじん、きゅうり、チェリートマト、レッドオニオン、野菜、クルトン、バルサミコドレッシング、ヘーゼルナッツオイル、蜂蜜	
Mixed leaves salad, duck breast, foie gras, poached egg, carrot, cucumber, tomato, red onion, vegetables, croutons, balsamic dressing, hazelnut oil and honey.	
2014 ; Moillard, « les vignes hautes », Pinot Noir, France (R) 1 140	
フレッシュサラダ / Salade Fraîcheur [N]	3 000
ミックスレタス、タヒチ産フレッシュチーズスティック、野菜、蜂蜜、ピーカンナッツ、ランチドレッシング	
Mixed leaves salad, fresh Tahiti stick cheese, vegetables, honey, pecan nuts, ranch sauce	
2013 : Mount Pleasant, Semillon, Australia (W) 1 340	
タイ風サラダ / Thai style salad [N]	3 000
ヌードル、ロメインレタス、チキン、ごま、キャベツ、玉葱、にんじん、コリアンダー、ピーナッツ、タイドレッシング	
Noodle, romaine lettuce, chicken, sesame, cabbage, onion carrot, coriander, Peanuts, thai dressing	
+ プラス海老 / with chicken	3 200
+ プラスチキン / with shrimps	3 400
2016: Hills Valley, Riesling, Australia (W) 1 340	



♥ - シェフのお勧め / Chef favourite

V - ベジタリアン / vegetarian

GF - グルテンフリー / gluten free

DF - デイリー (乳製品) フリー / dairy free

N - ナッツ含む / contains nuts

P - 豚肉含む / contains pork

金額は全てパシフィックフランにて表示、税金・サービス料を含みます。食食事制限やアレルギーはマネージャーまでお知らせ下さい。
All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

タヒチアンコーナー /TAHITIAN CORNER

ポリネシアンサラダ / Polynesian salad ♥ [DF] 3 400

ミックスレタス、野菜、蕪、アスパラガス、にんじん、ライム、たこ燻製、モーレア産海老、ごま、ライアテア産、ゆず酢

Mixed leaves salad, vegetables, turnip, asparagus, radish, citrus, smoked octopus, Moorea shrimps, sesame seeds, smoked swordfish from Raiatea, yuzu vinegar
2015 : Chateau Clarendelle, Sauvignon, France (W) 1 150

まぐろのタルタルとワカモレ / Espuma tuna tartar and guacamole [GF - DF] 3 100

新鮮なまぐろ、ワカモレ、きゅうり、トマト、玉葱、醤油、ごま、ブレッドスティック

Fresh tuna, guacamole, cucumber, tomato, onion, soy sauce and sesame seeds, breadstick
2016 : Villa Maria, Chardonnay, New Zealand (W) 1 200

ポワソクリュ タヒチ風 / Tahitian raw fish [GF - DF] 3 100

生まぐろ、きゅうり、玉葱、にんじん、トマト、レモンジュース、ココナッツミルク

Raw Pacific tuna, cucumber, onion, carrot, tomato, lemon juice, coconut milk
2016 : Hills Valley, Riesling, Australia (W) 1 340

まぐろ刺身 / Tuna sashimi [GF - DF] 3 200

まぐろのフレッシュスライス、醤油、わさび、ガリ

Freshly sliced Pacific tuna, soy sauce, wasabi, confit ginger
2015 : Chateau Clarendelle, Sauvignon, France (W) 1 150



♥ - シェフのお勧め / Chef favourite

V - ベジタリアン / vegetarian

GF - グルテンフリー / gluten free

DF - デイリー (乳製品) フリー / dairy free

N - ナッツ含む / contains nuts

P - 豚肉含む / contains pork

金額は全てパシフィックフランにて表示、税金・サービス料を含みます。食食事制限やアレルギーはマネージャーまでお知らせ下さい。
All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

サンドイッチ / OUR SANDWICHES

- クラブサンドイッチ/Club sandwich [DF]** 3 200
ロメインレタス、チキン、ベーコン、卵、トマト、マヨネーズ
Romaine lettuce, chicken, bacon, egg, tomato, mayonnaise
2014; Moillard, « les vignes hautes », Pinot Noir, France (R) 1 140
- シェフバーガー / Chef's Burger** 3 300
自家製パン、ステーキ、ベーコン、焼き玉ねぎ、卵、トマトと玉葱シチュー、チェダー、カクテルソース
Homemade bun, steak, bacon, fried onions, upside down egg, stewed tomato oignons, cheddar, cocktail sauce
2012: Chateau Clarendelle, Cabernet, France (R) 1 150
- シャワルマ / Chawarma ♥** 3 100
ピタブレッド、チキン、レリッシュ、サラダ、トマト、玉葱、にんじん、パプリカ、ランチドレッシング
Pita bread, poultry meat, relish, salad, tomato, oignon, carott, pepper, ranch sauce
2016: Villa Maria, Chardonnay, New Zealand (W) 1 200
- 田舎風ベジタリアン/ Le rustique vegan [V - DF]** 3 000
バゲット、野菜のピクルス、揚げ豆腐、ミックスサラダ、ゆず酢、トマト、わかめ、やきとりソース
French baguette, vegetables pickles, crispy tofu, mixed leaves salad, yuzu vinegar, tomato, wakame and yakitori sauce
2016: Château Saint Martin, Rosé, France 1 250
- 田舎風まぐろ料理/ Le rustique thon [DF]** 3 100
バゲット、野菜のピクルス、まぐろ半生焼きマリネ、ミックスサラダ、シラチャマヨネーズ、ゆず
French baguette, vegetables pickles, marinated seared tuna, mixed leaves salad, siracha mayonnaise, yuzu
2016: Villa Maria, Sauvignon, New Zealand (W) 1 200
- タラバ蟹ロール/ King crab roll** 3 100
自家製パン、タラバ蟹、コールスロー、マヨネーズ、ライム
Homemade bun, King crab, coleslaw salad, mayonnaise, lime
2016; Villa Maria, Chardonnay, New Zealand (W) 1 200



♥ - シェフのお勧め / Chef favourite

V - ベジタリアン / vegetarian

GF - グルテンフリー / gluten free

DF - デイリー (乳製品) フリー / dairy free

N - ナッツ含む / contains nuts

P - 豚肉含む / contains pork

金額は全てパシフィックフランにて表示、税金・サービス料を含みます。食食事制限やアレルギーはマネージャーまでお知らせ下さい。
All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

ピザ / OUR PIZZAS

マルガリータ / Margherita [V]	3 100
トマトソース、モッツアレラ、フレッシュバジル、オレガノ	
Tomato sauce, mozzarella, fresh basil, oregano	
2014: Chianti Classico, Sangiovese, Italia (R) 1 160	
クイーン / Reine	3 300
トマトソース、ハム、マッシュルーム、卵黄、オレガノ	
Tomato sauce, ham, mushrooms, egg yolk, oregano	
2016: Villa Maria, Chardonnay, New Zealand (W) 1 200	
ペパロニ / Pepperonni	3 400
トマトソース、モッツアレラ、パプリカ、クラシックスパイシーペパロニ、オレガノ	
Tomato sauce, mozzarella, pepper, classic slightly spiced pepperoni, oregano	
2015: Alessandria Dolceto d'Alba, Dolcetto, Italia (R) 1 210	
トリュフピザ / Truffled pizza ♥ [V]	3 500
Crème truffée, mascarpone, fromage à pizza, salade mesclun, truffe hachée	
Truffled cream, mascarpone, pizza cheese, mixed leaves salad, minced truffle	
2014: Chianti Classico, Sangiovese, Italia (R) 1 160	
テックスマックスピザ / Pizza tex-mex	3 400
ビーフ、チーズ、コーン、パプリカ、ワカモレ、ナチョス、スパイシーバーベキューソース	
Beef, pizza cheese, corn, pepper, guacamole, nachos, spicy barbecue sauce	
2012: Chateau Clarendelle, Cabernet, France (R) 1 150	
ハワイアンピザ / Pizza hawaïenne	3 200
チキン、パイナップル、チーズ、バジル、トマトソース	
Chicken, pineapple, cheese pizza, basil, tomato sauce	
Local Hinano Beer (Bière locale Hinano) 1 000	



♥ - シェフのお勧め / Chef favourite



V - ベジタリアン / vegetarian

GF - グルテンフリー / gluten free

DF - デイリー (乳製品) フリー / dairy free

N - ナッツ含む / contains nuts

P - 豚肉含む / contains pork

金額は全てパシフィックフランにて表示、税金・サービス料を含みます。食食事制限やアレルギーはマネージャーまでお知らせ下さい。
All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

パスタ & リゾット / OUR PASTAS & RISOTTOS

シーフードタリアッテレ / Seafood tagliatelle 3 200
まぐろ半生焼き、マヒマヒ、海老、シーフードソース、パルメザン
Seared tuna, mahi mahi, shrimps, seafood sauce, shaved parmesan
2015 : Domaine Moreau&Fils Chablis, Chardonnay, France (W) 1 420

トリュフパスタリゾット / Truffled pastas riso ♥ 3 300
パスタ、ブラックトリュフ、ハム、エメンタル、マスカルポーネ
Pasta, black truffle, ham, emmental, mascarpone
2016 : Villa Maria, Chardonnay, New Zealand (W) 1 200

クリーミースイートポテトラビオリ / Creamy sweet potato ravioli [N] 3 200
スイートポテトラビオリ、カシューナッツ、コリアンダー、ココナッツレモングラスソース
Sweet potatoes ravioli, cashew nuts, coriander, coconut lemongrass sauce
2012 : Chateau Clarendelle, Sauvignon, France (W) 1 150

肉料理 / OUR MEATS

リブアイステーキ 280g / Grilled Rib-Eye Steak 280g [GF] 3 800
フライドポテトとグリーンサラダ添え、ブラックペッパーソース又はブルーチーズソース
Served with french fries and green salad, black pepper or blue cheese sauce
2012 : Chateau Clarendelle, Cabernet, France (R) 1 150

ポークリブグリル / Grilled pork ribs [DF - P] 3 100
フライドポテト、サラダ、ローストトマト、とうもろこし添え バーベキューソース
Served with french fries, salad, roasted tomato and corn on the cob, barbecue sauce
2014 : Moillard, « les vignes hautes », Pinot Noir, France (R) 1 140

レモンチキンとフライドライス / Lemon chicken and fried rice [DF] ♥ 3 300
フライドチキン、フライドライス、卵、長ネギ、にんじん、レモンソース
Fried chicken, fried rice, egg, leek, carrot, lemon sauce
2014 : Chianti Classico, Sangiovese, Italia (R) 1 160

♥ - シェフのお勧め / Chef favourite V - ベジタリアン / vegetarian GF - グルテンフリー / gluten free

DF - デイリー (乳製品) フリー / dairy free N - ナッツ含む / contains nuts P - 豚肉含む / contains pork

金額は全てパシフィックフランにて表示、税金・サービス料を含みます。食食事制限やアレルギーはマネージャーまでお知らせ下さい。
All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

魚料理 / OUR FISHES

マヒマヒグリル / Grilled Mahi fish [GF] ローカルフィッシュグリル、ココナッツミルクライス、バニラソース Grilled local fish, served with coconut milk rice, vanilla sauce 2016; Villa Maria, Chardonnay, New Zealand (W) 1 200	3 800
まぐろのタタキ / Tuna Tataki [DF] ♥ まぐろのごまタタキ、フライドライス、目玉焼き添え Sesame tuna tataki, served with fried rice and one fried egg 2015; Domaine Moreau&Fils Chablis, Chardonnay, France (W) 1 420	3 800
フィッシュ&チップス / Fish & Chips [DF] 本日の魚のディープフライ、フライドポテト、グリーンサラダ、タルタルソース Deep fried catch of the day, served with french fries, green salad, tartar sauce Local Hinano Beer (Bière locale Hinano) 1 000	3 100
ミックスフィッシュグリル / Mixed Fish grill マヒマヒ、まぐろ半生焼き、海老、さわら マンゴーパッションソース 野菜炒め添え Mahi mahi, seared tuna, shrimps, wahoo fish served with a mango passion sauce and stir fried vegetables 2015 : Domaine Moreau&Fils Chablis, Chardonnay, France (W) 1 200	3 800



♥ - シェフのお勧め / Chef favourite

V - ベジタリアン / vegetarian

GF - グルテンフリー / gluten free

DF - デイリー (乳製品) フリー / dairy free

N - ナッツ含む / contains nuts

P - 豚肉含む / contains pork

金額は全てパシフィックフランにて表示、税金・サービス料を含みます。食食事制限やアレルギーはマネージャーまでお知らせ下さい。
All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

デザート / OUR DESSERTS

チョコレートブラウニー / Chocolate brownie	2 100
<i>ダークチョコレートブラウニー、カスタード、バニラアイスクリーム</i> <i>Dark chocolate brownie, custard and vanilla ice cream</i>	
タハア産バニラのクリームブリュレ / Taha'a vanilla Creme Brulee	2 100
フレッシュフルーツ盛り合わせ / Fresh Fruits Plate [GF- DF]	1 800
<i>フレッシュフルーツスライス</i> <i>Sliced fresh fruit</i>	
自家製アイスクリームとシャーベット / Homemade ice cream and sorbet	
1 スcoop / 1 scoop	700
2 スcoop / 2 scoops	1 400
3 スcoop / 3 scoops	2 100

フレーバーはサービス係までお問い合わせ下さい。
Ask one of our waitress to get the flavours available



♥ - シェフのお勧め / Chef favourite

V - ベジタリアン / vegetarian

GF - グルテンフリー / gluten free

DF - デイリー (乳製品) フリー / dairy free

N - ナッツ含む / contains nuts

P - 豚肉含む / contains pork

金額は全てパシフィックフランにて表示、税金・サービス料を含みます。食食事制限やアレルギーはマネージャーまでお知らせ下さい。
All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.