

# Entrées / Appetizers / 前菜

**Tartine de rouget et Piperade, mesclun aux copeaux de parmesan.**  
*Red mullet and Piperade Tartine, mixed green and shredded parmesan.*  
 フエフキダイとピペラードのタルティン ミックスグリーンサラダ バルメザンチーズがけ  
**2400**

**Raviole de langouste à la citronnelle, bisque crémeuse.** *Chef*  
*Lobster and lemongrass ravioli, creamy bisque.*  
 海老のラビオリ レモングラス風味、クリーミーロブスターソース  
**3400 (+ 1000 supp. Meal Plan/ Demi-pension)** (夕食付きの方は 1000CFP 追加料金となります)

**Vitello Tonato en carpaccio, salade mêlée au vinaigre de balsamique blanc.**  
*Vitello tonato carpaccio, mixed green, white balsamic dressing.*  
 仔牛のカルパッショツナのソースヴィテロトナスタイル、  
 ミックスサラダ白バルサミコドレッシング  
**2800 (+ 400 supp. Meal Plan/ Demi-pension)** (MAP の方は 400CFP 追加料金となります)

**Saumon cru en Ceviche, caviar de hareng mousse de choux fleur et pesto de roquette.** *Heart*  
*Salmon Ceviche, herring caviar, cauliflower mousse, rocket pesto.*  
 サーモンのセビーチェ、ニシンのキャビア、カリフラワーのムース、  
 ロケットグリーンサラダ ペストソース  
**2200**

**Soupe de poissons Polynésiens, vivaneau et crevettes, Rouille et croutons frottés à l'ail.**  
*Polynesian fish soup, red snapper and shrimps, Rouille and garlic croutons.*  
 タイと海老 ポリネシアン魚介スープ添え、ルイヨソースとガーリック風味クルトン添え  
**2900 (+ 500 supp. Meal Plan/ Demi-pension)** (夕食付きの方は 500CFP 追加料金となります)

**Fraîcheur de concombre et yaourt Grecque, tomate confite et vinaigrette à la féta.** *Q7*  
*Freshness of cucumber and Greek yoghurt, tomato confit and feta cheese dressing.*  
 新鮮なきゅうりとギリシャヨーグルト ミント風味、  
 トマトのコンフィとフェタチーズドレッシング  
**2000**

**Calamar farcit de bœuf et condiments, jeune poussée d'épinard, crème de tomate séchée.**  
*Stuffed calamari with beef and condiments, baby spinach, creamy dried tomato.*  
 牛肉、チキンソーセージとハーブを詰めたイカのソテー、ベビーほうれん草、  
 ドライトマトのクリーミーソース  
**2400**

**Mousse de chèvre à la fleur d'oranger, coppa croustillante et pétale de tomate.** *◆*  
*Crispy coppa, tomato and goat cheese mousse with orange flower flavour.*  
 生ハムのフライと生ハム、トマトとヤギのチーズのムース  
 オレンジフラワーフレイバー添え。  
**2200**

# Risottos / リゾット

**Entrée, Appetizer, 前菜 / Plat, Main course, メイン**

**Risotto aux asperges, champignon et tomates cerise.** *Q7*  
*Asparagus, mushroom and cherry tomato risotto.*  
 アスパラガスのリゾット、きのことチェリートマト  
**1900 / 2900**

**Risotto à la truffe noire et St Jacques.**  
*Black truffle and scallops risotto.*  
 ブラックトリュフとホタテのリゾット  
**2900 (+ 700 supp. Meal Plan/ Demi-pension) / 4100 (+ 700 supp. Meal Plan/ Demi-pension)** /  
 (夕食付きの方は 700CFP の追加料金となります)

# Poissons / Fish / 魚料理

**Pavé de Mahi à la plancha, quinoa crémeux et beurre monté au citron.**  
*Mahi Mahi "à la plancha", creamy quinoa and lemon butter sauce.*  
 マヒマヒのグリル、クーリーミーキノアとレモン白バターソース  
**3400**

**Filet de papio poché, petits légumes juste glacés et bisque de crevettes.** *Heart*  
*Poached Papio filet, glazed baby vegetables and shrimp bisque.*  
 ポーチドパピオ魚、野菜のバターソテー シュリンプソース  
**3500**

**St Jacques rôties, mousse de ratte et courgette, émulsion de poivron rouge.**  
*Roasted scallops, Ratte potatoes and zucchini mousseline, red bell pepper emulsion.*  
 ホタテのロースト、ポテトとズッキーニのムース、赤ペッペリカムース  
**3900 (+ 600 supp. Meal Plan/ Demi-pension)** (夕食付きの方は 600CFP 追加料金となります)

**Daurade à l'unilatérale, provençale de légume au basilic, beurre aux olives Kalamata.**  
*On the skin seared sea bream, Provencal vegetables with basil, Kalamata olives butter sauce.*  
 タイのワンフライ焼き、野菜のソテー・バジル風味 プロバンススタイル、  
 カラマタオリーブバター  
**3800 (+ 500 supp. Meal Plan/ Demi-pension)** (夕食付きの方は 500CFP 追加料金となります)

**Thon rouge juste saisi, confit d'aubergine au chèvre et jambon de pays,** *Chef*  
*sauce vierge.*  
*Yellow Fin tuna, eggplant confit with goat cheese and prosciutto, virgin olive oil sauce.*  
 赤マグロのたたき、なすとヤギチーズのコンフィと生ハム、バージンソース  
**3800 (+ 500 supp. Meal Plan/ Demi-pension)** (夕食付きの方は 500CFP 追加料金となります)

# Viandes / Meat / 肉料理

**Côte de veau Black Angus laquée, poêlée de mange-tout au chorizo, jus acidulé.** *◆*  
*Glazed veal chop, broad beans with chorizo, meat jus.*  
 ブラックアンガスの北京ダック風ロースト、さやえんどう豆とチョリソーのソテー サワーソース  
**4300 (+ 900 supp. Meal Plan/ Demi-pension)** (夕食付きの方は 900CFP 追加料金となります)

**Filet de bœuf Angus, pommes fondantes et figues rôties, jus au thym.** *Chef*  
*Filet of Angus beef, roasted potatoes and figs, thyme jus.*  
 アンガスビーフのステーキ、ポテトフォンダンとイチジクのロースト、  
 タイムハーブのソース  
**4100 (+ 700 supp. Meal Plan/ Demi-pension)** (夕食付きの方は 700CFP 追加料金となります)

**Suprême de volaille façon Saltimbocca, haricots blanc au pesto et crème de mozzarella.** *◆*  
*Chicken breast Saltimbocca style, coco beans with pesto, mozzarella cream.*  
 ハムとチーズを挟んだ鶏の香草蒸し焼き、ハリココホワイトビーンズのペストソースと  
 モッツアレラクリーム  
**3400**

**Carré d'agneau en croûte de basilic, pomme darphin et antipasti d'artichaut.** *◆*  
*Basil crusted rack of lamb, potatoes galette, artichoke antipasti.*  
 子羊の背肉バジル風味、ポテトのクランチソルティーケーキとアーティチョークの前菜  
**4000 (+ 600 supp. Meal Plan/ Demi-pension)** (夕食付きの方は 600CFP 追加料金となります)

**Mignon de porc aux épices de la Médina, gâteau de semoule et légumes confits.** *◆*  
*Pork tenderloin with Médina spices, semolina cake, vegetable confit.*  
 ポークテンダーロインステーキ、モロッカンメディナスパイスソース、  
 セムールケーキと野菜のコンフィ  
**3400**

# Desserts / デザート

**Toute commande de desserts demande 15 minutes de préparation.**  
*Every dessert order needs 15 minutes delivering.*  
 デザートの準備に 15 分ほどかかります。ご了承くださいませ。

**Croquant et crémeux de chocolat noir, glacée d'ananas au romarin.**  
*Crunchy two chocolate and pineapple rosemary ice cream.*  
 クランチーチョコレート 2 種とパイナップルローズマリーアイスクリーム  
**1800**

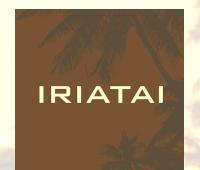
**Moelleux chocolat 64% cœur Lampone, cornet glacé litchi framboise.**  
*Chocolate fondant 64% with an insert of raspberry, iced lychee and raspberry scone.*  
 フォンダンショコラ ラズベリー入り ライチとラズベリースコーン添え  
**2200 (+ 500 supp. Meal Plan/ Demi-pension)** (夕食付きの方は 500CFP 追加料金となります)

**Dacquoise coco, citron vert de deux façons, sorbet fraise au vin épicé.**  
*Sweetness of coconut and citrus, spicy wine strawberry sorbet.*  
 ココナツとシトラスのお菓子スパイシーウィンとストロベリーシャーベット添え  
**1800**

**Poire croustillante au praliné et son velouté chaud à la vanille, glace réglisse.**  
*Pear variation and licorice ice cream.*  
 洋ナシのバリエーションとリコリスアイスクリーム  
**1800**

**Panna cota et consommé glacé de melon, glace Calisson.**  
*Melon Panna cotta, "Calisson" ice cream and toasted almond emulsion.*  
 メロンのパンナコッタ カリソンアイスクリームとアーモンドトースト  
**1700**

**Trilogie de glace et sorbet au choix :**  
*vanille, café, cacao, passion, coco, citron.*  
*Trilogy selection of ice cream and sorbet:*  
*vanilla, coffee, cacao, passion fruit, coconut, lemon.*  
 アイスクリームとシャーベット 3 種  
 (バニラ、コーヒー、カカオ、パッションフルーツ、ココナツ、レモン)  
**1700**



**Plats végétariens**  
*Vegetarian dish*  
 菜食の料理

**Chef suggestion**  
*Chef suggestion*  
 シェフのお勧め

**Plats contenant du porc**  
*Dish containing pork*  
 豚肉を含んだ料理

**Plats santé**  
*Healthy option*  
 ヘルシーオプション

**Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et services inclus.**  
*All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included.*  
 上記の価格はパシフィックフランで表示されており、税金込みとなります

# *Quelques Informations*

## *Some Information*

豆知識



# Restaurant

I  
R  
I  
A  
T  
A  
I

### Piperade

Origine Sud ouest de la France, poivrons, oignons et tomates.  
Origin South West France, peppers, onions and tomatoes.  
南西フランス起源、ピーマン、タマネギ、トマト

### Vitello tonato

Origine Italie du Nord, veau, thon, jus de citron et câpres.  
Origin of northern Italy, veal, tuna, lemon juice and capers.  
イタリア北部起源、仔牛肉、マグロ、レモン汁、ケッパー

### Rouille

Origine Sud de la France, mayonnaise, ail et pomme de terre.  
Origin South of France, mayonnaise, garlic and potatoes.  
南フランス起源、マヨネーズ、ニンニク、ジャガイモ

### Kalamata

Origine Sud de la Grèce, Petite olive violette.  
Origin Southern Greece, Small olive purple.  
南ギリシャ起源、小ハーブオリーブ

### Saltimbocca

Origine Sud de l'Italie, volaille, Prosciutto (Jambon) et feuille de sauge.  
Origin Southern Italy, poultry, Prosciutto (Ham) and sage leaf.  
南イタリア起源、鶏肉、生ハム（ハム）とセージの葉

### Calisson

Origine Sud de la France, fine pate d'orange confite et amandes.  
Origin South of France, fine paste of almonds and candied orange.  
南フランス起源、アーモンドのペーストと砂糖漬けオレンジ

Modified American Plan/ Demi-pension/ ご夕食付きのお客様

One person: one appetizer, one main course, one dessert included.  
Only the extra charge when specified.

Une personne: une entrée, un plat, un dessert inclus.  
Seulement le supplément à payer lorsque cela est précisé.

お一人様前菜 1皿、メインコース 1皿、デザート 1皿を通常メニューからお選びくださいませ。  
追加料金が発生するメニューをオーダーされた場合、その追加料金はお客様のご負担になります。



Hilton

Bora Bora Nui Resort & Spa

