

前菜

シーザーサラダ
(タヒチ産海老 又は マグロ 又は チキン)
小 2 200 大 2 500

グリーンパイヤサラダと海老のソテー、生姜とライム風味 
2 400

海老のセビチェのトマトソースがけ、タロイモチップスを添えて 
2 400

牛肉のユッケ、グリーンサラダを添えて 
小 2 200 大 3 600

おすすめ

タヒチ風マグロのマリネ、ココナッツミルクがけ 
2 200

マグロのお刺身 
2 200

マグロのタルタル 
2 200

マグロのたたきのキュベベ・ブラックペッパーがけ 
シャキシャキの野菜サラダにフェタチーズと醤油ドレッシングをかけて
2 400

付け合わせ

ライス / タロチップス / ミックスサラダ



グルテンフリー



ビーガン



ベジタリアン

表記価格は税金・サービス料込みの価格となっております。

🍣 アジア料理 🍣

アメジストライスと海老の春巻き、ピーナッツソース 
2 400

牛肉のサラダと春雨、煎り胡麻のドレッシング 
3 200

ポケ丼
(マグロ又は海老のマリネ)シトラス風味のキヌア 
3 200

ウオック
(牛肉又は海老)レモングラス炒め、生姜、にんにく、パクチー炒飯 
3 200

カリカリ海老、キャベツのレムナードソース ワサビ風味
2 900

🍝 パスタ & リゾット 🍝

スパゲッティーボロネーゼ
2 200

プリマヴェルデ 
緑の野菜スパゲッティー
2 400

海老のペンネアラビアータ
2 600

🍔 ハンバーガー 🍔

赤マンボウのほほ肉バーガー
2 900

シャロレー牛のハンバーガー
3 400

* チーズのチョイス:
チェダーチーズ/ コンテチーズ

🍖 グリル料理 🍖

マヒマヒのグリル
3 200

シメンタル牛のリブローズ
(スイス産熟成肉) 240g
3 900

鴨の胸肉グリル
3 900

* ソースのチョイス:

ヴィエルジュソース/ ティムール(ネパール産胡椒)ソース/ タルタルソース/ ブルーチーズソース

🍷 付け合わせ 🍷

フライドポテト/ さつまいもとタロイモの葉のグラタン/ 本日の野菜炒め/ ライス

ビーガン料理

キャベツサラダ(ケールキャベツ、紫キャベツ、
芽キャベツ)くるみオイルのドレッシング
2400

燻製豆腐のクラブサンドウィッチ、ほうれん草とピスタチオのペストソース
2200 

春雨入り野菜炒めとタイバジル
2300

グリーンレンズ豆バーガー、スパイシー赤玉ねぎのチャツネをのせて
2500

豆腐となすのレッドカレーソース、きくらげとフレーバーライス 
2400

~~~~~

## デザート

本日のチーズプレート  
2450

タハア産バニラを使ったクレームブリュレ  
1600

ココナッツタルトとチョコレートアイスクリーム  
1600

りんごのポエサブレ、レモンシブーストクリーム  
1600

自家製アイスクリームとシャーベットのアソート  
1800

地元産フルーツのフルーツプレート  
1800

あたたかいチョコレートケーキ、バニラアイスクリーム添え  
1900

カフェグルモン  
(その日のシェフおすすめ5種のミニデザートとコーヒー)  
2100