

Appetizers 前菜

Sashimi of Thazard

Toasted Pecan and Xeres Vinaigrette

サワラの刺身

トースト・ピーカンとゼレス・ビネガー・ソース

3100

Rice Cracker Crusted Tuna

Citrus and Sriracha Emulsion

マグロのライスクラッカー包み

スパイシー・ソース

3300

Charred Corn Raviolis

Cherry Tomato and Basil Fondue

炭焼きコーンのラビオリ

チェリー・トマトとバジル・フォンデュ

3200

Peek toe Crab Cake

Sugar Snap Pea Remoulade

クラブ・ケーキ

エンドウとレムラード・ソース

3400

Caramelized Foie Gras

Passion Fruit, Litchee and Black Olives

フォアグラのカラメル

パッションフルーツ、ライチ、ブラック・オリーブ

3600

Chicken and Coconut Soup

チキンとココナッツのスープ

2900

Main メイン

Pan Roasted Snapper

Tabitian Condiment, Ginger Rice, Basil Oil

フエダイのパン・ロースト タヒチ産の薬味とジンジャー・ライス、バジル・オイル

3600

Black Papio Crusted with Spices

Sweet & Sour Broth

ブラック・パピオ(タヒチの魚)とスパイス スウィート&サワー・ブロス

3900

Grilled Mahi Mahi

Black Sesame Dressing, Shiitakes, Portobello and Asparagus

マヒマヒのグリル 黒ゴマのドレッシング、キノコ、アスパラガス

4100

Slowly Cooked Uravena

Sweet and Sour Carrots Sauce and Basilic

ウラベナ(タヒチの魚)のスロー・グリル

スウィート&サワー・キャロット・ソースとバジル

4000

Free Range Chicken with a Parmesan Crust

Asparagus and Citrus Basil Butter

自然飼育鶏肉のローストとパルメザンチーズ・クラスト

アスパラガスとシトラス・バジル・バター

4300

Veal Filet and Hot Capicola

Fennel, Almonds and Cherry Tomato Juice

子牛フィレ肉のローストとホット・スライス・ハム

フェネル、アーモンド、チェリートマト・ジュース

5100

Rack of Lamb Crusted with Marjoram

Glazed Artichokes and Green Bean

ラック・ラムとマヨラナ グレーズド・アーティチョークとグリーン豆

5100

Black Angus Beef « Bœuf Carotte » Style

Mustard Dressing with White Miso and Glazed Carrots

ブラックアンガス牛の「ビーフ・キャロット」スタイル

マスタード・ドレッシング、白味噌、グレーズド・キャロット

5400

All prices are in Pacific Francs, Taxes Included, 4% Service Charge
全ての料金は、フレンチパシフィックフランです。(サービス税4%)

Eating raw or undercooked shellfish, egg or meat increases the risk of foodborne illnesses
十分に調理されていない貝類、卵、肉類は食あたりの危険が伴います。

L A G O O N

by Jean Georges