

Te Pahu

Appetisers & Salads / 前菜 & サラダ

-  Grilled and marinated vegetables drizzled with aged balsamic vinegar & extra virgin olive oil 2'500.- Cfp
野菜のグリルとマリネ、バルサミコ酢とエクストラ・バージン・オリーブオイル
- Shrimp Poached in sesame oil, wasabi mayonnaise, pickles and young daikon radish 3'100.- Cfp
ポーチドシュリンプとセサミオイル、わさびマヨネーズとピクルス、小大根
- Ripe tomatoes and mozzarella di buffalo salad with a fresh basil purée & organic olive oil 2'500.- Cfp
完熟トマトとモツアレラチーズのバッファローサラダ、フレッシュバジルピューレとオーガニックオリーブオイル
-  Mixed salad with crunchy tofu, Thai basil and white miso dressing 2'300.- Cfp
ミックスサラダ、豆腐、タイバジルと白味噌のドレッシング
- Our choice of Caesar salads
シーザーサラダ・セレクション
- Vegetarian with freshly-shaved parmesan cheese and Romaine lettuce 2'500.- Cfp
ベジタリアン (パルメザンチーズとレタス)
 - With sliced chicken breast or local grilled shrimps 2'900.- Cfp
スライスチキン 又は グリルシュリンプ



Our Local Speciality / 特別メニュー

- Tahitian style raw fish, marinated with coconut milk and lime juice 2'900.- Cfp
ポワソン・クリュ (タヒチアンスタイル魚のマリネ、ココナッツミルクとライムジュース和え)

Fresh Risotto & Pasta / リゾット & パスタ



Our Local Speciality / 特別メニュー

- Arborio Risotto, Local shrimp, Curry and coconut milk, freshly-shaved parmesan cheese 3'300.- Cfp
アーボリオ・リゾット (エビ、ココナッツミルクカレー、パルメザンチーズ)

- Linguine with pesto, Genovese style, freshly-shaved parmesan cheese 3'200.- Cfp
ジェノベーゼ風 リングイネとペストソースのパスタ、パルメザンチーズ



- Fusilli with vegetables, pine nut and Taggiasca black olives 3'300.- Cfp
フジリパスタ、野菜、松の実、ブラックオリーブ

Pizzas / ピザ

- Pizza Margherita - マルガリータ 3'100.- Cfp

Tomato sauce, fresh tomato, Buffalo mozzarella, parmesan and basil
トマトソース、フレッシュトマト、バッファローモツアレラチーズ、パルメザンチーズ、バジル

- Pizza Capricciosa - カプリチオーザ 3'300.- Cfp

Tomato sauce, fresh tomato, Buffalo mozzarella, artichoke, ham and olive
トマトソース、フレッシュトマト、バッファローモツアレラ、アーティチョーク、ハム、オリーブ

- Pizza Signature St. Regis Bora Bora - セントレジス・ボラボラ 3'300.- Cfp

Spicy tomato salsa, grilled zucchini, red tuna, Parmesan, lime and olive oil
スパイシートマトサルサ、ズッキーニのグリル、マグロ、パルメザン、ライム、オリーブオイル

All prices are in French Polynesian Francs 4% service Charge
全ての料金はフレンチポリネシアフランです。 サービス税 4%
Eating raw or undercooked shellfish, eggs or meat increases the risk of foodborne illnesses
料理されていない、生の貝類、生肉、生卵は食あたりの可能性を伴いますのでご注意ください。

Te Pahu

Entrées from the Grill / グリル

Our Local Speciality / 特別メニュー

Live Lobster from our salt-water basins, Grilled a la Minute (subject to the availability) 1'100.- Cfp
フレッシュ・ロブスターのグリル (活ロブスターのため、品切れとなる場合がございます) /100g
Not included in any meal plan / お食事付プランの対象外となります



Tuna Tempura, light saffron mayonnaise with Tahitian Ginger, crunchy salad with radish 3'900.- Cfp
マグロの天ぷら、(サフラン・マヨネーズとタヒチアン・ジンジャー、クランチサラダとラディッシュ)

Roasted Farm raised Chicken breast, spicy coconut caramel, Sarrawak Grapefruit with coriander 3900.- Cfp
鳥胸肉のロースト、スパイシー・ココナッツ・カラメル、グレープフルーツ、コリアンダー)

Grilled « Wagyu » flank, ginger tomato sauce, local basil and brown butter 4800.-Cfp
サーロインステーキのグリル、ジンジャー・トマトソース、バジル、ブラウン・バター)

An extra charge of 1'000.- Cfp for all guests with Meal Plans / お食事付プランの場合、1,000.- Cfp の追加料金

Sandwich & Burgers / サンドイッチ&ハンバーガー

Club sandwich with grilled chicken breast, fried egg, grilled bacon & Romaine lettuce 2'700.- Cfp
クラブ・サンドイッチ、鳥胸肉のグリル、卵のフライ、グリルベーコン、レタス

« BLT » Sandwich with bacon, lettuce & tomato, layered on toasted bread with mayonnaise 2'300.- Cfp
BLT サンドイッチ、ベーコン、レタス、トマト、トーストとマヨネーズ

 Vegetarian Panini with confit of vegetables, goat's cheese and young spinach leaves 2'700.-Cfp
ベジタリアン・パニーニ、野菜のコンフィット、子羊のチーズ、ホウレン草

Classic Burger- 6 ounces of freshly-ground "Black Angus" beef, russian dressing 2'700.-Cfp
クラシック・バーガー (ブラックアンガス牛肉 約 120g)、ロシアン・ドレッシング

Panko encrusted Soft Fish Burger, pickles dressing flavoured lime from Marquesas Islands 2'800.-Cfp
フィッシュ・バーガー、マルケサス産ライム風味のピクルスドレッシング

All our entrees and sandwiches are served to your liking with a choice of :
green salad, French fries, seasonal vegetables or fresh potato puree
全てのグリル・サンドイッチ・ハンバーガーをご注文の方は、下記よりサイドメニューをお選び下さい
グリーンサラダ、フライドポテト、季節の野菜、ポテトピューレ

As per our Chef's Inspiration of the day / シェフの特製料理

A flavor, a product, a suggestion everyday
If our suggestion does not suit your palate, our Chef will be pleased to prepare anything special for you.
Please feel free to ask our Restaurant Managers
上記メニューの中にお好みの料理が無い場合は、レストラン・スタッフまでお気軽にご相談下さい。
私どものシェフがご要望にお応えさせていただきます。



In conjunction with Miri Miri Spa, We are carefully reducing carbons, salt and fat in our cooking.
ミリミリ・スパとの連携により、貝のマークが付いたメニューは、炭水化物、塩分、脂肪分が控えめなメニューとなっております。

All prices are in French Polynesian Francs 4% service Charge
全ての料金はフレンチポリネシアフランです。 サービス税 4%
Eating raw or undercooked shellfish, eggs or meat increases the risk of foodborne illnesses
料理されていない、生の貝類、生肉、生卵は食あたりの可能性を伴いますのでご注意ください。