

Entrée 前菜

Tempura de Jeunes Légumes
Crémeux au Panais et Banane Fei
Jus Epicé au Gingembre

Young Vegetables Tempura,
Parsnip and Fei Banana Puree
Spicy Ginger Juice
小野菜の天ぷら、パースニップとバナナのピューレ
スパイシー・ジンジャー・ジュース

3 100.-

Tofu en Croûte de Galette de riz
Emulsion aux Agrumes et Sriracha
Rice Cracker Crusted Tofu
Citrus and Sriracha Emulsion
豆腐のライスクラッカー包み
シトラスとスパイシーソースのクリームソース

2 900.-

Orzo lié à la Pulpe de Mautini et Vieux Parmesan,
Huile de Cébette
Mautini Orzo and Old Age Parmesan Cheese,
Spring Onion Oil
マウティニ・オルゾーとオールド・パルメザンチーズ
オニオン・オイル

2 900.-

Tous les prix sont nets et en Francs Pacifiques, Taxes de Service 4% Incluse
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%)

Plats メイン

Risotto Carnaroli aux Champignons Honshimeji
Infusion de Banyuls et Parfum de Miri
Honshimeji Mushrooms Carnaroli Risotto
Banyuls Vinegar and Miri Infusion
イタリア産カルナローリ米のきのこのリゾット
ミリ(香草)風味のフランス・バニユルス産ビネガー

3 100.-

Ravioles de Poivrons Grillés et Ricotta
Ecume au Lait de Coco fraîchement Pressé et Piquillos
Grilled Bell Pepper Ravioles and Ricotta Cheese
Fresh Coconut Milk and Piquillos Foam
ペッパー・ラビオリのグリルとリコッタ・チーズ
フレッシュ・ココナッツ・ミルクとピケッロ・フォーム

3 300.-

Dauphine de uru, truffe d'été
Emulsion coco et citron de marquise
Uru Dauphine and Summer Truffle
Coconut and Marquisian Lime Emulsion
ウル(パンの実)とサマー・トリュフ
ココナッツとマルケサス産ライムのクリームソース

3 200.-

Manger des aliments crus augmente le risque de maladie d'origine alimentaire
“Eating raw or undercooked shellfish, egg or meat increases the risk of food 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。