

今宵は、何よりも私の料理であなたに喜んでいただきたい・・・
そんな思いから・・・

私自身について・・・

私は、マーシャル・クレメント(Martial Clement)と申します。
私自身と私の経歴について少しお話をさせてください。

私は子供時代をフランスのカタルーニャ地方という美しいところで過ごしました。
この素晴らしい場所は古く羊飼いと漁師がバニユルスワインの杯を交わしていた地域であり、料理
やレストランに地中海文化と北アフリカ文化の両方が感じられる地域であります。
カタルーニャは私にとって全てが始まった場所なのです。

私の経歴について・・・

ベルサイユにある食のプロフェッショナル養成学校テコマ校で、フランスを代表する料理人ジェラル
ド・ヴィ(Gerard Vie)の下で学んだ後、ミシュラン 2 つ星レストラン、レ・トロワ・マルシュ(Les Trois
Marches)で私のキャリアは始まりました。
そこから私は様々な食文化や技術を探し求めて、世界中を旅しました。私の探求はその土地に根
付く味、香り、食感を遠く離れた地域、東京やブダペスト、そしてもちろん南仏から私の料理に取り
入れることでした。そして私はミシュラン 4 つ星レストランのシェフという
名誉ある地位につくことができました。私が働いていたレストランは、イギリス・オックスフォードにあ
る Le Manoir aux Quatre Saisons やフランス・ベルサイユの Les Trois Marches、フランス・パリの Le
Bistro d' Hubert、チェコ・プラハの Hotel Hoffmeister などです。

料理への情熱・・・

私の義務は、その地域と季節のベストの食材をお客様にご提供することです。魚は、地元の漁師か
ら、果物や野菜は地元の畑から私自身が仕入れ、新鮮で品質の高いものを使うようにしています。
私の料理は、カラフル、シンプルでありながら繊細で、地中海料理の影響を大きく受けています。ア
ジアの料理文化を取り入れることも大好きです。新しい料理を作りたいという私の情熱はいくつかの
私のお気に入りの創作料理に表れています。
例えば、煎茶風味の蒸しブダイや、9 時間煮込んだ子羊とフォアグラ、パッションフルーツゼリーとコ
ーンブレッド添えなどです。

心より感謝をこめて

フレンチポリネシアで最も美しい島、ココモーレア島で、素晴らしい食の冒険を楽しんでいただけま
すよう、私とアライバヒネのスタッフ一同、願っております。

Martial Clement
チーフ シェフ
マーシャル・クレメント

前菜

かぼちゃのブルーテ レモングラスとジンジャー、 アーモンドミルクフォームとクミン	1700
フォアグラのテリーヌ パッションフルーツゼリー、コーンブレッド バニラソース添え	2600
マッシュサラダ 温かいじゃがいも、そら豆、 サーモンのキャビア風とサワークリーム	1700
モーレア産エビのたたき風 オーガニックアルガンオイル、洋ナシ、 メロン、かぼちゃのコンポートを添えて	2700
赤身マグロの春巻き シャキシャキサラダ菜とシトラスを添えて	2100
じゃがいものエスプーマ仕立て トリュフオイル風味、サーモンのグラヴラックスと 薄切りトースト添え	2200
プロバンス風オニオンタルト アンチョビ、ブラックオリーブ、 ズッキーニ、トマトソルベ	1900
タイ風フォアグラ 牛テールのコンソメとエビのラビオリ	2700
赤身マグロの炙り ポピーシードクラスト、グリーンアスパラガス、 オレンジとパッションフルーツのバターソース	2600

ホタテ サプライズ 2500
ポルチーニ茸、パセリ、ガーリック
トリュフオイル

メイン料理

マヒマヒ 2400
地中海風グリル、
ニース風リゾット添え

特上赤身マグロのステーキ 2600
四川山椒とオレンジ風味、
マッシュポテトとルッコラ

イカ墨料理 2800
スペイン風、ニョッキ、
アンドウイユ ド ゲムネ(ソーセージ)

鯛料理 3900
バジルとなすのキャビア風、
トマト酢と野菜のシュトルーデル

モーレア産エビのリングーネ 2900
カルボナーラ
ポーチドエッグとパンチェッタ

ツアモツ産ハタの炙り 3300
そば、セロリ、カシューナッツ添え

モーレア産エビのマドラス風 3100
バスマティ米のピラフ、ココナッツ、
レッドカレー

ブダイ 2900
煎茶風味、グレープフルーツ、
ベビースピネッチ、いくら

鴨の胸肉	3300
ジュノーベーズソース、ソテーしたシュペッツレ、マスタード、そら豆、ミントと共に	
子羊の肩肉	2800
とろ火で9時間じっくり蒸し煮に、ポテトコcott、シャロット、ドライトマトを添えて	
スペシャルバーガー	3900
黒毛牛のテンダーロイン、フォアグラ、モーレア産エビ、ポムパイユ	
子牛のあばら肉のロースト	3900
キャベツ、チコリ、フェンネルのザワークラフトを添えて	
ベイビーチキン	2500
マイルドスパイスでロースト フレンチスタイルポテト添え	
季節のとれたて野菜	2400
挽き割り小麦のクスクス ヘーゼルナッツオイルとオレンジ風味	
ニョッキ トスカナ風	1900
サンドライトマト、ブラックオリーブ、ベビースピネッチ	
全粒粉スパゲッティーニ	1900
ポルチーニ茸、ルッコラ、海藻を添えて	

デザート

チョコレートとバジルのガナッシュ ショートブレッドとカカオ豆を添えて	1500
ラムレーズンのホットスフレ トンカ豆のアイスクリーム	1300
シトラスの<ア・ラ・ネージュ> レモングラス、洋梨とパッションフルーツのシャーベット	1200
パイナップルのデュオ クマツヅラのシロップ ピナコラーダのシャーベット	1400
フォンダンショコラ ピスタチオクリーム ジンジャーブレッドアイスクリーム	1500
ココナッツのパバ カスタードクリーム風味のラム酒 フルーツの砂糖漬け	1300
オーガニック ライム ライムのタルト、シャーベット、 マカロン	1400
ひんやりデザート セレクション バニラ、コーヒー、チョコレートのアイスクリーム ココナッツ、パイナップル、マンゴー、パッションフルーツ、 ピナコラーダのシャーベット	1200