



TIKEHAU PEARL BEACH RESORT

Le Poreho

L'Équipe du restaurant Le Poreho vous souhaite la bienvenue et une agréable soirée

Formule Demi-Pension (applicable sur le Dîner)
et Pension Complète

Tous nos prix sont taxes et service compris

Welcome to the Poreho Restaurant, we wish you a pleasant moment

Half (Dinner) and Full Board basis

All prices include tax and service

ようこそポレホレストランへ、

朝食・夕食付きパッケージ&朝食・昼食・夕食付きパッケージのお客様：
前菜、メイン、デザートをお召し上がりいただけます。

料金は全てサービスチャージと税金が含まれております。

Pour votre compréhension de la carte - For your understanding -
下記、ご理解のほどよろしく願いたします。

Supplément sur la demi-pension ou pension complète

Supplement on half and full board package

朝食・夕食付きパッケージ&朝食・昼食・夕食付きパッケージのお客様は
こちらの星印が付いた料理は、追加料金がかかります。

Pour nos clients Végétariens

N'hésitez pas à demander conseil à notre Maître d'Hôtel

To our Vegetarian Guests

Kindly ask our Maître d'Hôtel for any recommendation

ベジタリアンメニュー希望の方、どうぞお気軽にお申し付けくださいませ。



~ Entrées - Starters - 前菜 ~

Trilogie polynésienne de thon "tartare, sashimi, poisson cru"	3 000 cfp
Raw tuna plate, Polynesian style マグロのプレート ポリネシアンスタイル “タルタル、刺身、ポワソソクリュ”	
Gaspacho de tomate à la menthe fraîche, pain grillé, fleur de sel & lait de coco	1 450 cfp
Tomato Gaspacho with fresh mint, Fleur de Sel & coconut milk トマトとミントのガスパッチョ冷製スープ、塩フルールグリルパンとココミルク	
Bruschetta de fromage au jambon cru	2 500 cfp
Bruschetta with Cheese & raw ham チーズと生ハムのブルスケッタ	
Duo de Foie Gras marbré, confit de papaye verte	★ (+1 500 cfp) 3 950 cfp
Foie Gras Terrine, green papaya フォアグラとクレームブリュレ、パンのマーブル、青パパイヤ	
Assortiment de poissons fumés "maison"	2 400 cfp
Home made smoked fish, lemon vinaigrette salad, bread chips スモークフィッシュの盛り合わせ	
Salade de crevettes, concombre et pamplemousse, vinaigrette à l'aneth	3 000 cfp
Cucumber salad with grapefruit & shrimps, dill sauce キュウリとグレープフルーツとエビ、ディルソース	
Poisson cru à la Tahitienne	2 600 cfp
Raw fish Tahitian Style タヒチアンポワソソクリュ	
Salade Cesar Pearl Beach au poulet	2 450 cfp
Pearl Beach chicken Caesar Salad (Salad, crusts, tomatoes, bacon) チキンシーザーサラダ (クルトン、トマト、ベーコン)	

~ Poissons - Fish - 魚料理 ~

Millefeuille d'Espadon et uru, tagliatelle de légumes, sauce vanille 3 400 cfp

"Millefeuille" of Espadon & breadfruit tree & pine tree fruit vegetables, vanilla sauce
メカとウル (パンの木の实) のミルフィーユ、タリアッテレパスタのバニラソース

Croquant de patate douce au thon rouge et ses deux sauces 3 600 cfp

Crispy sweet potatoes and red tuna with 2 sauces salad
さつまいものクロクアントと赤マグロ、ソース2種

Tempura de St Jacques au citron vert, brunoise de pommes de terre fondante 3 750 cfp

St Jacques in beignets with lime and potatoes
ホタテのてんぷらレモン添え、じゃがいものブルノワーズ

Pavé de Mahi Mahi, "Chaud - Froid" de quinoa, sauce vierge et chips de uru 3 700 cfp

Steak of Mahi Mahi, "Chaud- Froid" of quinoa, creamed sauce & chips of breadfruit
マヒマヒのパヴェ、穀類シリアル、ヴァージンソース、ウルのチップス

Votre Pêche - *La Sua Pesca* - Your Catch of the Day - 釣った魚料理 ★1 650 cfp/pers.

Demandez à notre Chef de vous préparer à votre convenance votre pêche du jour

Ask our Chef to cook your fishing your way

お客様の釣ったお魚を、お好きな調理法でシェフにご注文下さい。

~ Pâtes - Pasta - Pasta - パスタ ~

Spaghetti 2 000 cfp

Napolitaine - Tomato Sauce - ナポリタン ソース

Bolognaise - Bolognese - ミートソース

Carbonara - Bacon and Cream Sauce - カルボナーラ

Sauce Pistou - Pesto Sauce - ピストソース

Lasagne au four à la Bolognaise 2 000 cfp

Lasagne Bolognese

ミートラザニア

~ Viandes & Volailles - Carni & Pollami - Meat & Poultry - 肉料理 ~

Suprême de Volaille Fermière sur son risotto, sauce aux Champignons 3 600 cfp

Chicken fillet with risotto, , sauce with mushrooms

キノコソースのチキンリゾット

Souris d'Agneau à la Napolitaine sur son nid de spaghetti 3 300 cfp

Knuckle of lamb with Napoletana sauce with pasta

子ヒツジの肉、トマトソース、オリーブオイルのタリアッテレパスタ

Magret de canard à la Plancha, polenta frite,

Sauce Vin Rouge aux Echalotes ★ (+1 500 cfp) 3 600 cfp

Duck breast with fried polenta, red wine sauce & shallots

鴨肉、ポレンタ、オニオンと赤ワインのソース

Tournedos de Bœuf, Ecrasé de Pommes de Terre, Sauce Périgourdine 3 750 cfp

Beef tenderloin with Mashed Potatoes, Truffle sauce

牛肉ステーキ、じゃがいもペースト、パセリ、オリーブオイル、ペデグリディールソース

Entrecôte : nature, beurre de roquefort, ou beurre à l'ail 2 850 cfp

Grilled Rib Eye Steak : Plain or Roquefort or Garlic butter

サーロインステーキ (お好みによりロックフォートバター又はガーリックバター付もお選びいただけます)

~ Fromages & Desserts - Cheese & Desserts - チーズ&デザート~

Assortiment de Fromages	2 500 cfp
Selected cheese plate チーズ盛り合わせ	
Délice de chocolat et son coulis de fruits rouges	2 200 cfp
Chocolate Mousse Cake with red fruits berries sauce チョコレートケーキ、ベリーソース	
Tiramisù et son biscuit à la kahlua et nougatine	1 550 cfp
Tiramisù with kahlua (coffee liquor) biscuit and « nougatine » ティラミス、ヌガティース	
Le Moelleux au Chocolat Pearl Beach et sa Glace Vanille (15 mn)	2 200 cfp
Pearl Beach chocolate cake with its melted heart and vanilla ice-cream (15mn) パールビーチ特製チョコレートケーキ バニラアイス添え (調理時間約15分)	
Assiette de Fruits Frais	2 000 cfp
<i>Assortimento di frutta fresca</i> Fresh fruits plate フレッシュフルーツの盛り合わせ	

Glaces - Ice Cream - アイスクリーム

Coupe de Glace 3 Boules	1 400 cfp
Glaces : Vanille, Chocolat, Coco Sorbets : Fruits Rouges, Citron, Fruits du Fenua ヴァニラ, チョコレート, ココナッツ	
Ice Cream 3 Scoops Ice Cream: Vanilla, Chocolate, Coconut Sherbets: Red Fruits, Lemon, Fruits of Tahiti 木苺, ライム, パッションフルーツ	
Coupe Tikehau	1 700 cfp
Vanille, Chocolat, Chantilly, Amandes, Sauce Caramel Vanilla, Chocolate, Whipped Cream, Almonds, Caramel Sauce ヴァニラ, チョコレートホイップクリーム, アーモンド, キャラメルソース	