

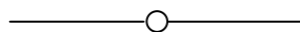


PETIT DÉJEUNER TOUS LES JOURS DE 6H45 À 10H00

DINER TOUS LES JOURS 18H30 À 21H30  
JEUDI SOIRÉE POLYNÉSIE  
DIMANCHE SOIRÉE AUTOUR DU MONDE

*BREAKFAST EVERYDAY 6.45AM TILL 10AM*

*DINER EVERYDAY 6.30PM TILL 9.30PM*  
*THURSDAY POLYNESIAN BUFFET*  
*SUNDAY AROUND THE WORLD*

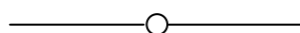


DÉJEUNER TOUS LES JOURS DE MIDI À 15H30

DINER TOUS LES JOURS DE 18H30 À 21H30  
JEUDI ET DIMANCHE SOIRÉE BBQ  
ANIMATION KAINA AVEC UN DUO DE MUSICIENS LOCAUX  
MARDI SOIRÉE MEXICAINE

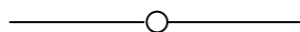
*LUNCH EVERYDAY FROM NOON TILL 3.30PM*

*DINER EVERYDAY FROM 6.30PM TILL 9.30PM*  
*THURSDAY AND SUNDAY BBQ NIGHTS*  
*KAINA ENTERTAINMENT WITH LOCAL MUSICIANS*  
*TUESDAY MEXICAN NIGHT*



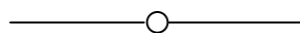
TOUS LES JOURS 15H00/23H00  
SAMEDI SOIRÉE SPÉCIALE SUSHIS À PARTIR DE 18H30  
MARDI, SAMEDI & DIMANCHE ANIMATION MUSICALE LIVE  
18H30/20H30

*EVERYDAY 3PM TILL 11PM*  
*SATURDAY SUSHI SPECIAL AS FROM 6.30PM*  
*TUESDAY, SATURDAY & SUNDAY LIVE MUSIC*  
*6.30PM TILL 8.30PM*



TOUS LES JOURS 10H00/18H00  
MERCREDI POOL PARTY DE 14H00 À 16H30

*EVERYDAY 10AM TILL 6PM*  
*WEDNESDAY POOL PARTY FROM 2PM TILL 4.30PM*



OUVERT DE 17H30 À 22H00  
FERMÉ DIMANCHE ET LUNDI  
SAMEDI SOIRÉE SPÉCIALE SUSHIS À PARTIR DE 18H30  
DÉGUSTATION SPÉCIALE VINS DE POLYNÉSIE  
MERCİ DE RÉSERVER À LA CONCIERGERIE EXT. 1103

*OPEN FROM 5PM TILL 10PM*  
*CLOSED SUNDAY & MONDAY*  
*SATURDAY SUSHI SPECIAL AS FROM 6.30PM*  
*SPECIAL TASTING OF POLYNESIAN WINES*  
*PLEASE BOOK WITH CONCIERGE DESK EXT. 1103*



LE MIKIMIKI

POOL BAR

HAPANA  
TAPAS & WINE BAR



#### WELCOME TO LE TIPANIE RESTAURANT

THE ENTIRE RESTAURANT TEAM IS HAPPY TO WELCOME YOU IN THIS EXOTIC SURROUNDING.  
IT IS OUR DUTY AND OUR GREATEST PLEASURE TO STAY AT YOUR DISPOSAL AND SERVICE.

欢迎光临 Le Tipanie 餐厅

全体的团队热烈地欢迎您到这个异国情调的岛屿, 我们非常荣幸与乐意地为您服务.

ル・ティパニエ・レストランへようこそ

レストランスタッフ一同、皆様のお越しを心より嬉しく思います。  
ご希望やお気づきの点等がございましたら、いつでもお気軽にお声掛けください。

OPENING HOURS / 營業時間 / 營業時間 18:30 TO 21:30

## BRANDY FRESHNESS / 餐后酒 / リキュール

THE FOLLOWING ICONS INDICATES OUR GUESTS POTENTIAL DIETARY RESTRICTIONS IN OUR DISHES. WHETHER OR NOT THE DISHES IN OUR MENU CONTAIN POTENTIAL ALLERGIC ITEMS. FOR MORE INFORMATION PLEASE DO NOT HESITATE TO REQUEST OUR MAITRE D'HÔTEL. CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOOD-BORNE ILLNESS.

以下说明是对于具有特定饮食限制的客人

欲了解更多信息，请不要犹豫要求餐厅经理的协助

吃生的或未煮熟的肉类，禽类，海鲜，贝类或鸡蛋可能会增加食源性疾病的风险

メニューには下記のマークを記載し、含まれるものを表記しております。

ご質問などございましたら、気軽にウェーターまでお尋ねくださいませ。

また、甲殻類、たまご、お魚、生肉や半焼のお肉等は食物媒介疾患を起こす恐れがございます。



DISHES CONTAINING DAIRY PRODUCTS / 含乳製品 / 乳製品、乳糖を含む



DISHES CONTAINING GLUTEN / 含有麸质 / グルテンを含む



DISHES CONTAINING GARLIC, ONIONS / 含蒜, 葱 / ネギ・玉ねぎ・ニンニクを含む



DISHES CONTAINING SHELLFISH / 含海鮮類 / シーフードを含む



DISHES CONTAINING PORK / 含猪肉 / 豚肉を含む



VEGETARIAN DISHES / 素食 / 野菜を含む



DISHES CONTAINING FERMENTED DAIRY PRODUCTS / 含发酵乳制品 / チーズを含む



DISHES CONTAINING NUTS, PEANUTS OR HAZELNUTS / 含花生类 / ナッツ類を含む

### COLONEL

VODKA LEMON SHERBET

伏特加酒、柠檬雪葩

ウオッカレモンシャーベット

### AFTER EIGHT

GET 27 DARK CHOCOLATE ICE CREAM

GET 27 薄荷酒, 巧克力冰淇淋

GET 27 ダークチョコレートアイスクリーム

### PAINAPOO

PINEAPPLE LIQUER, TAHTIAN RHUM & PINEAPPLE SHERBET

菠萝酒, 塔希提岛朗姆酒, 菠萝雪葩

パイナップルのリキュール タヒチのラム酒 パイナップルシャーベット

## HOT BEVERAGES / 热饮料 / 熱い飲み物

HOT CHOCOLATE

ESPRESSO ILLY

DOUBLE ESPRESSO ILLY

CAPPUCCINO ILLY

TEA & HERBS TEAS DAMMAN FRÈRES PARIS

## BRANDY / 白兰地 / ブランデー

GRAPPA\*

POIRE WILLIAM\*

CALVADOS GROULT VÉNÉRABLE\*

FINE DE BOURGOGNE VÉDRENNE\*

COGNAC HENNESSY VSOP\*

COGNAC HENNESSY XO\*

BAS ARMAGNAC J GOUDOULIN 1986\*



## TOPARAAA MAHANA DESSERTS / 甜点 / デザート

### OUR BABA AU RHUM

CITRUS WHIPPED CREAM AND PASSION SYRUP

巴巴朗姆酒蛋糕 (柑橘奶油与百香果酱)

ババ・オ・ラム (レモンの生クリームとパッションシロップ)

### EXOTIC CANNELONI

COCONUT SHORTBREAD, MANGO AND PASSION FRUIT JELLY AND VANILLA MOUSSE

异国情调“加乃隆”卷 (椰子脆饼, 芒果, 百香果冻与香草慕斯)

エキゾティックカネロニ (ココナッツのパン、マンゴ、パッションフルーツのジェリー、バニラムース)

### ISLAND SWEETNESS

GUAVA JELLY, ORANGE FLOWER GRANITA, RASPBERRY YOGURT SORBET

甜蜜岛屿 (番石榴果冻, 橙花冰沙, 树莓酸奶雪芭)

アイランド・フレッシュネス (グアパゼリー、オレンジグラニテ、ラズベリーヨーグルトシャーベット)

### PEANUT AND CHOCOLATE TART

PEANUT BUTTER ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE

花生巧克力挞 (花生酱冰淇淋与巧克力酱)

ピーナッツとチョコレートタルト (ピーナッツバターアイスクリームとチョコレートソース)

### SURPRISE TIRAMISU AND ITS COFFEE SAUCE

EXTRA KAHLUA (400)

提拉米苏惊喜与咖啡酱

加甘露咖啡力娇酒 (400)

ティラミスとコーヒーのソース

追加 カルーアソース (400)

## ICE CREAM AND SHERBET / 冰淇淋与雪葩 / アイスクリームとシャーベット

### SCOOP / 勺 / スクープ

### FLAVORS

STRAWBERRY, BANANA, COCONUT, MANGO, LEMON, CHOCOLATE, RUM AND RAISIN,  
VANILLA, COFFEE, PISTACHIO

草莓, 香蕉, 椰子, 芒果, 柠檬, 巧克力, 朗姆酒葡萄干, 香草, 咖啡, 开心果  
莓, バナナ, ココナッツ, マンゴー, レモン, チョコレート, ラムレーズン, バニラ, コーヒー, ピスタチオ

TOUS NOS PRIX SONT TOUTES TAXES COMPRISES ET EN FRANCS PACIFIQUES / ALL PRICES ARE ALL TAXES INCLUDED AND IN PACIFIC FRANCS

## SOUPS / 汤类 / スープ

### PINK CORAL LENTILS SOUP, SWEET POTATOES AND POPCORN

粉红珊瑚扁豆汤配番薯与爆米花

ピンク・コーラル・レンズ豆のスープ スイートポテトとポップコーンを添えて

### FRESH BUTTON MUSHROOMS AND TRUFFLES CAPPUCCINO

蘑菇与松露卡布奇诺

フレッシュマッシュルームとトリュフのカプチーノスープ

## SALADS / 沙拉 / サラダ

### MIXED BABY LEAVES SALAD

FRENCH DRESSING, BALSAMIC VINEGAR AND OLIVE OIL, CESAR DRESSING

鲜叶沙拉

ベビーリーフのサラダ

### GREEK SALAD OLIVES AND FETA CHEESE

菲达芝士与橄榄希腊沙拉

グreekサラダとフェタチーズ

## HITIRAA MAHANA STARTERS / 前菜 / 前菜

### MOOREA PRAWNS IN GRAVLAX, STOUP AND LENTILS DRESSING

莫雷阿岛红虾, 香醋蚌和扁豆沙拉

モーレア産の海老、ヴィネガーとレンズ豆

### SMOKED MARLIN AND RED TUNA LYING ON A COCONUT TOAST,

PONZU AND CREAMY ARTICHOKE

烟熏马林鱼和金枪鱼吐司, 柚子醋与洋蓟奶油

カジキとドライマグロのタルティーヌ、ポン酢とクリームアーティチョーク

### SEARED FOIE GRAS IN A CHOCOLATE SPHERE AND TAHITIAN RHUM

THIS DISH IS SERVED WITH A GLASS OF RANGIROA SWEET WINE

香煎鹅肝, 巧克力壳与大溪地朗姆酒

(这道将搭配一杯道地倫吉拉環礁甜酒)

フォアグラのテリヌ、タヒチ産ラム酒

こちらの料理にはランギロア島のグラスワインが含まれます

### DUCK FOIE GRAS AND BEEF TERRINE, ROASTED APPLE AND MAPPLE SYRUP

法式鸭肝和牛肉酱糜, 烤枫糖苹果

フォアグラと牛肉のマーブル仕立て、林檎とメープルシロップ

### WARM BABY VEGETABLES TART

温蔬菜挞

温かいベビー野菜のタルト

MEAL PLAN ALLOWS YOU TO CHOOSE A STARTER, A MAIN COURSE AND A DESSERT WITHOUT ANY RESTRICTIONS IN OUR MENU

如果您的晚餐包含在住宿内, 您可以从我们的菜单中选择一道开胃菜, 主菜与甜点。

ディナーが含まれているプランのお客様は、お一人様につき、前菜、メインコース、デザートを一品ずつ (計3品) 選べれます。

TOUS NOS PRIX SONT TOUTES TAXES COMPRISES ET EN FRANCS PACIFIQUES / ALL PRICES ARE ALL TAXES INCLUDED AND IN PACIFIC FRANCS

## RISOTTO / 意式烩饭 / リゾット

### MUSHROOMS AND TRUFFLES RISOTTO 🍄🍷🍷

香菇与松露烩饭  
マッシュルームとトリュフのリゾット

### CREAMY RISOTTO 🍄🍷🍷

奶油烩饭  
クリーミーリゾット

### SEASONAL VEGETABLES RISOTTO 🍄🍷🍷

新鲜时蔬烩饭  
季節の野菜のリゾット

## THE BUTCHER SPECIALITY

專業屠夫  
ブーシェの専門

### ANGUS RIB, SWEET POTATOES FRIES 🍷🍷🍷 BÉARNAISE SAUCE WITH NEPALESE TIMUT PEPPER

安格斯肋骨牛排，烤地瓜与尼泊尔香椒蛋黄酱

アンガス牛のTボーンステーキ スイートポテトのオーブン焼き、ネパール胡椒のベ  
アルネーズソースと共に

FOR TWO / 两人份 / 2名様用

FOR ONE / 一人份 / お一人様用

## TE REPO MEATS / 肉类 / 肉料理

### RACK OF LAMB GRANOLA, PIQUILLOS PEPPERS AND TARO ROOTS PORTO JUICE 🍷🍷🍷

烤羊排配西班牙甜椒，芋头与葡萄牙波特酒汁  
ラム肉（子羊）、タロ芋とポルトジュース

### POULTRY STUFFED WITH PRAWNS, PAPAYA AND VEGETABLES 🍷🍷🍷

鸡肉酿虾与木瓜配时蔬  
海老とパパイア、鶏肉と野菜

### HONEY GLAZED DUCK BREAST, BACON GRENAILLE POTATOES 🍷🍷🍷

蜂蜜鸭胸配烤土豆培根  
ハチミツ漬け鴨の胸肉 ベーコンとポテトと共に

## TE MOANA FISHES / 鱼类 / 魚料理

### ROASTED SCALLOPS WITH COLONNATA BACON, 🍷🍷🍷 SAFFRON RISOTTO AND CHORIZO

烤带子配意式猪油火腿，藏红花烩饭与辣香肠  
コロナターナ産ラードでローストしたホタテ貝 サフランリゾットと Chorizo と共に

### MINUTES SMOKED TUNA, LEEKS AND PLANTAIN BANANA 🍷🍷🍷

烟熏金枪鱼配韭葱与香蕉  
スモークツナ、ニラとバナナフェイ

### PARROT FISH FILET FROM THE LAGOON, 🍷🍷🍷 VANILLA FLAVORED CABBAGE, EXOTIC SALSA AND GRAPEFRUIT FOAM

泻湖鸚鵡魚配香草白菜，萨尔萨辣酱与柚子泡沫  
ラグーンアオブダイ魚のフィレット、バニラ風味のキャベツ、  
エキゾチックなスパイスとグレープフルーツのエマルション

## SIDE ORDERS / 配菜 / サイドオーダー

### FRENCH FRIES

炸薯条  
フライドポテト

### GREEN SALAD

沙拉  
グリーンサラダ

### STEAMED VEGETABLES

蒸蔬菜  
蒸し野菜

### COCONUT RICE

椰浆饭  
ココナッツライス

### WILD RICE

糙米  
ワイルドライス

### MASH POTATOES

土豆泥  
マッシュポテト

### SAUTEED POTATOES

炒土豆  
ポテトソテー