



# MENU

## Salades 1800xpf サラダ

Salade Caesar Traditionnel coeur de Romaine, croûtons & Parmesan râpé, sauce Caesar, choix de poulet grillé ou nature  
Traditional Caesar Salad chopped romaine hearts, homemade croutons & Parmesan cheese, served traditional style or with your choice of grilled chicken breast  
シーザーサラダ ロメインレタス、自家製クルトン&パルメザンチーズ、シーザーソースをそのまま、またはグリルチキンと一緒に

Salades Folles aux herbes fraîches huile d'olive, vinaigre de framboise, balsamique, goutte de sésame  
Crazy Salad mixed exotic greens, assorted fresh herbs, & raspberry balsamic sesame vinaigrette  
クレージーサラダ 新鮮なハーブ&ラズベリー、パルサミコ、ゴマのフレンチドレッシングを掛けたグリーンサラダ

Salade de Chèvre Chaude caramélisé au sirop d'érable  
Warm caramelized Goat Cheese Salad mixed greens, toasted goat cheese, caramelized maple syrup & vinaigrette dressing  
ヤギチーズのサラダ トーストされたヤギチーズにメイプルシロップをからめフレンチドレッシングを掛けたグリーンサラダ

## Carpaccios, Tartares & Poisson Cru 2300xpf カルパッチョ、タルタル&ポワソクリュ

Carpaccio de Boeuf huile d'olive, vinaigre balsamique, câpres et copeaux de Parmesan  
Carpaccio of Filet olive oil, balsamic vinaigrette, shaved Parmesan & capers  
牛肉のカルパッチョ オリーブオイル、パルサミコ、パルメザン&ケイパー

Carpaccio de Thon et Crevettes huile d'olive aneth & ail  
Carpaccio of Tuna & Prawns olive oil, sea salt, fresh garlic & dill  
まぐろ&エビのカルパッチョ オリーブオイル、シーソルト&ディル

Carpaccio de Thon Javanaise huile d'olive, julienne de navet, gingembre, menthe fraîche & vinaigre de riz  
Carpaccio of Tuna Javanese julienned vegetables, ginger, fresh mint, rice wine vinegar & olive oil  
ジャバ風まぐろのカルパッチョ 野菜の千切り、ショウガ、新鮮なミント、コメ酢&オリーブオイル

Carpaccio de Thon a l'Italienne huile d'olive, vinaigre balsamique, émincé de tomate, câpres & basilique  
Carpaccio of Tuna Italian Style olive oil, balsamic vinegar, diced tomatoes, capers & fresh basil  
イタリアン風まぐろのカルパッチョ オリーブオイル、パルサミコ、トマト、ケイパー&新鮮なバジル

Carpaccio de Saumon à l'aneth, baies roses et huile d'olive  
Carpaccio of Salmon fresh dill, pink peppercorn & olive oil  
サーモンのカルパッチョ 新鮮なディル、粒ピンクコショウ&オリーブオイル

Tartare de Filet Boeuf au couteau classique, herbes fraîches  
Tartare of Filet Mignon beef filet chopped a la minute, fresh herbs & accoutrements  
刻み牛肉のタルタル フィレ肉の粗みじん切り、新鮮なハーブを添えて

Tartare de Thon Classique huile d'olive et herbes fraîches  
Tuna Tartare Fresh local tuna, olive oil, & fresh herbs  
まぐろのタルタル 新鮮なまぐろ、オリーブオイル&新鮮なハーブ

Tartare de Mahi Mahi Épicée  
Spicy Mahi Mahi Tartare fresh local Mahi Mahi, garlic, onion, chili spices & cucumber  
スパイシーマヒマヒのタルタル 新鮮なマヒマヒ、にんにく、たまねぎ、唐辛子&キュウリ

Poisson Cru au Lait de Coco Minute  
Poisson Cru fresh, diced, raw fish served with vegetables in a broth of coconut milk and lime juice  
ポワソクリュ さいの目切りの生魚、野菜のココナッツミルクとライムジュース和え



# MENU

## Sashimis & Mi-Cuit 2500xpf

刺し身&タタキ

Mai Kai's Sashimi is the fresh catch of the day garnished with wasabi, pickle me pink ginger, light Kikoman, & Mai Kai sashimi sauce  
マイカイの刺し身はその日に取れた新鮮な魚にわさび、しょうが、しょう油&マイカイ刺し身ソースを添えております。

Sashimi de Thon

Tuna sashimi

まぐろの刺し身

Trio de sashimi Thon, poisson du jour & crevettes  
Trio of sashimi Tuna, special catch of the day & prawns  
3種類の刺し身 まぐろ、その日取れた魚&エビ

Thon du Jour Mi-Cuit

Seared Rare Tuna

まぐろのタタキ

Filet de Boeuf Tataki mi-cuit filet de boeuf, sauce teriyaki maison  
Beef Tataki sliced filet mignon seared rare, Mai Kai teriyaki sauce  
牛肉のタタキ フィレ肉のタタキ、マイカイ照り焼きソース

## Burgers in Paradise 1800 xpf

バーガー イン パラダイス

Mahi Mahi Burger with Maikai special homemade Tartar Sauce, French fries  
マヒマヒバーガー マイカイ自家製タルタルソースを掛けポテトフライを添えて

Cheese Burger with Maikai homemade Thousand Island sauce, French fries  
チーズバーガー マイカイ自家製サウザンアイランドソースを掛けポテトフライを添えて

## From the Sea 2700xpf

海の幸

Steak de Thon Poêlé aux Herbes, julienne de légumes, riz au jasmin, sauce vierge recommandée  
Tuna Steak pan seared with herbs, julienned vegetables, jasmine rice & virgin sauce  
マグロのステーキ ハーブをまぶして焼き、野菜、ジャスミンライス&バージンソースとともに

Pavé de Mahi Mahi à la plancha, julienne de légumes, riz au jasmin & votre choix de sauce  
Mahi Mahi a la Plancha julienned vegetables, jasmine rice & choice of sauce  
マヒマヒのステーキ 野菜、ジャスミンライス&お好みのソースとともに

Pavé de Saumon à l'unilatéral, cuit côté peau, caramélisé au sirop d'Agave, julienne de légumes & riz au jasmin  
Salmon Agave filet of salmon cooked on skin side, caramelized Agave Nectar, julienned vegetables & jasmine rice  
サーモンのステーキ カワ側を焼いたサーモンにアガベシロップをからめ、野菜&ジャスミンライスとともに

Crevettes au Curry lait de coco, chutney de fruits locaux  
Prawn Curry coconut milk, julienned vegetables & local fruit chutney  
エビカレー ココナッツミルク、野菜&フルーツチャツネ

\*\*Les Sauce Mai kai Poivre, Morilles, Bleu d'Auvergne, Sauce Vierge & Beurre Blanc

\*\*Mai Kai sauces for by the Sea or by the Land dinners include Peppercorn, Blue Cheese, Beurre Blanc

\*\*マイカイソースにはこしょうの実、ブルーチーズ、白バターソースが含まれます。

Creamy Morel Mushroom & Sauce Vierge (olive oil, cherry tomatoes, greek olives, red onion, garlic & green onion)  
クリーミーマッシュルーム&バージンソース(オリーブオイル、チェリートマト、グリーンオリーブ、赤玉ねぎ、にんにく&玉ねぎ)



# MENU

## From the Land 2700xpf

山の幸

Entrecôte poêlé aux herbes fraîches, purée de pomme de terre maison, julienne de légumes  
Grilled Ribeye fresh herbs, Mai Kai mashed potatoes & julienned vegetables  
リブロースステーキ 新鮮なハーブ、マイカイ特製マッシュポテト&ジャスミンライス

Filet de Boeuf poêlé aux herbes fraîches, purée de pomme de terre maison, julienne de légumes  
Filet Mignon pan seared with fresh herbs, Mai Kai mashed potatoes & julienned vegetables  
フィレスステーキ 新鮮なハーブ、マイカイ特製マッシュポテト&ジャスミンライス

Andouillette grillée sauce moutarde, votre choix de pomme frite ou purée de pomme de terre maison  
Gille's Adouillette grilled French sausage, strong in taste & distinct in flavor, served with mustard sauce & your choice of French Fries or Mai Kai mashed potatoes (Please consult your server before ordering)  
グリルソーセージ フレンチソーセージのグリル、強い味&独特な香り、マスタードソース&ポテトフライ、またはマイカイ特製マッシュポテトを添えて(注文の際にポテトフライ、またはマッシュポテトをお伝え下さい。)

## Suppléments/ Extra Sides

サイドディッシュ

Mai Kai's Puree Pomme de Terre 500xpf  
Mai Kai's Mashed Potatoes 500xpf  
マイカイ特製マッシュポテト 500xpf

Bol de Riz/ Rice / ライス 500xpf

Légumes/ Side of Vegetables / 野菜 500xpf

Frites/ Side of Fries / フライドポテト 500xpf

Extra Mai Kai Sauces (Blue d'Auvergne, Morilles, Poivre, Beurre Blanc & Sauce Vierge) 400xpf  
追加 マイカイソース(ブルーチーズ、キノコ、こしょう、白バターソース&バージンソース)400xpf

## Dessert

デザート

Crème Brûlée à la Vanille de Tahaa 1200xpf  
タハア産バニラ仕立てのクリームブリュレ 1200xpf

Mousse au Chocolat 1200xpf  
チョコレートムース 1200xpf

Mai Kai Moelleux au Chocolat (10 – 15 minutes de cuisson) 1200xpf  
マイカイフォンダンショコラ(10-15分の焼き時間がかかります)1200xpf

Café Gourmand « La gourmandise commence quand on n'a plus faim » -Alphonse Daudet 800xpf  
おいしいコーヒー <<おいしい食事は空腹でなくなったときに始まる>>-Alphonse Daudet 800xpf