



# パール通信

\*\*\* 2008年 5月号 \*\*\*

May 21, 2008

 Moorea Pearl Resort & Spa

\* モーレア・パール・リゾート&スパ\*  
日本人ゲストリレーション : 比嘉(ひが) 歩美  
E-mail : [ayumi.higa@mooreapearlresort.pf](mailto:ayumi.higa@mooreapearlresort.pf)



《本格フレンチレストラン、マティエハニがオープンしました》

長い間クローズされていたフランス料理のレストラン、マティエハニが5月2日よりオープンしました。全部で12席のみの小さなレストランはとてもロマンティック。ラグーンを眺め、心地よい風を感じながら、特別なひとときをお楽しみください。

マティエハニでは2種類のコースメニューをご用意しております。メニューの中から好きな前菜、メイン、デザートを選んでいただきます。

-サブール 8500cfp: 前菜、メイン、デザート

-デギュスタシオン 14500cfp: 温かい前菜と冷たい前菜、お肉料理、お魚料理、デザート

メニュー(例)  
《前菜》  
温かいフォアグラとパンデピスのサモサ  
フレッシュハーブのメスクラン、ジンジャー風キャラメル  
ソース添え  
《メイン》  
マヒマヒとロブスターのファルシロースト、  
いかすみのパスタとサフランのルイユ添え  
《デザート》  
グリオットの温かいスフレ、グアバのシャーベット



\* ボラボラ・パール・ビーチ・リゾート&スパ\*  
日本人ゲストリレーション : 滝頭(たきがしら) ゆか  
E-mail : [guestrelation.Jap@borapearlbach.jp](mailto:guestrelation.Jap@borapearlbach.jp)



みなさん、こんにちは  
ボラボラは5月に入ってから、カラッとしたりともいいお天気が続いています。  
今回は、みなさまもご存知のサメとエイの餌付けをご紹介します。

こちらのアクティビティーは、ボラボラパールビーチのゲストのみで開催されるツアーで、4名様より行うことができます。  
パールビーチはアメリカとイタリア人のゲストが多く、他にはフランス、スペイン、ドイツ、イギリス、スイスなどのヨーロッパ各国からのゲストが目立ちます。アクティビティーを通じて、そういったゲストとの交流も、是非、楽しんでいただけたらなと思っています。

#### シャークボーイ 催行日 毎日 4名様より お一人様 9900cfp

毎朝 9:00 にホテルの栈橋より出発します。  
パールビーチのちょうど南に位置するモツタブという島の近くで、まずは、サメの餌付けを行います。ガイドのタヒチアンが餌を投げ入れてサメを呼び寄せます。あっという間に、どこからとも無くサメが集まってきて、シャークフィーディングの始まりです！  
ボラボラのシャークフィーディングで見られるサメは、ブラックチップシャークとレモンシャークです。私も何度か体験しましたが、いつもその迫力に初めはビックリ。ですが、何匹ものサメが颯爽と泳いで餌を奪う姿には次第に見とれてしまいます。

サメの餌付けを体験した後は、マティラ岬の近くにあるポイントで、エイの餌付けを行います。サメの餌付けと違って、エイの餌付けは、足のつく浅瀬で行われます。通常、20匹、30匹以上のエイが集まってくるので、ガイドから餌の魚をもらって、自分で餌付けをすることができます。その魚を受け取った途端に、エイが、足に擦り寄ってきたり、頭を水面から出して、口をパクパクあけて、おねだりをしてくれます。とっても甘えん坊で可愛いエイ達です。慣れてくると、キスすることも簡単にできます。

エイと戯れた後は、すぐそばにある、コーラルガーデンヘスノーケリングに出かけます。

その後、ボートで、ボラボラ島を一周しながら、パールビーチのあるモツ、テバイロアに戻ってきて、リゾートが位置する場所から西へいったところにある、真っ白なビーチで、バナナ、スイカ、パイナップルなどのフルーツの試食を行います。  
ガイドが、削ってくれるココナッツとパイナップルと一緒に食べるのが私のお勧めです！



\* マニヒ・パール・ビーチ・リゾート&スパ\*  
日本人ゲストリレーション : ホカフウ さつき  
E-mail : [azalee@mail.pf](mailto:azalee@mail.pf)



こんにちは Manihi のさつきです

雨季も終わり 風も涼しく 爽やかな青い空

まるで日本の初夏のように、Manihi はとても気持ちの良いお天気が続いています。

もうすぐ冬(乾季)、私の大好きな季節の到来にウキウキしています。

さて 今月はハンドラインフィッシング(糸釣り)をご紹介致します。

ハンドラインフィッシング (糸釣り) 所要時間 1時間 1900cfp /名 最低2名から

月曜日～土曜日 午前10時 日曜日 午前10時又は午後2時

釣りというと、釣竿に虫をつけて魚がかかるまで、じっと辛抱という忍耐のイメージがありますが、Manihi の釣りは全く違います。 まず釣りに使う道具 (ボビン)、これはキャプテンの手作りです。四角い板に、釣り糸をグルグル巻きつけ、錘は小さな石や珊瑚を使います。餌は魚の切り身です。

この道具を持ってボートでラグーンに出発。手頃な珊瑚を見つけたら、錨を下ろしボートを止めます。素晴らしく透明な海を覗きながら、キャプテンからボビンを受け取り、釣りのコツを伝授。キャプテンは釣りのプロですから、とても良いアドバイスを受けられます。コツは釣り糸を底に着くまで下ろす。もうこれ以上上がりきれないまで糸を下ろしていきます。(15m～20m位 魚は底にしか居ないのです)

糸をたらして数分～10分、早い時は瞬時にボビンがグッと重くなります。それが魚がかかった証拠です。糸をどんどんボートの上に引き上げると、ピチピチと元気な魚の登場。感動と喜びの時です。笑顔で写真撮影 皆さん 大満足

釣れた魚はご希望であればシェフにお好みに調理してもらい、レストランで召し上がれます。(有料)ご自分で釣りあげた新鮮な魚は美味極まりないのは言うまでもありません

当たるも八卦 当たらぬも八卦、釣りは運次第と言いますが、この糸釣りはかなりの確率で魚を釣る事ができます。残念ながら1匹も釣れなかった時や、岩に引っ掛けて Manihi ばかり釣ってしまった時はガッカリせずに “今日は魚との相性があわなかったわ” と次回に期待しましょう。この糸釣りは 毎日実施していますから。

余談ですが、タヒチ島から来るタヒチアンは Manihi は魚の宝庫だと知っているので、アイスボックスを持参して、釣った魚をアイスボックス満杯につめ、ニコニコしながらタヒチ島に持って帰ります。

(タヒチ島は 魚の値段が高いそうです)

魚の宝庫 Manihi 何とも言えないこの素朴な糸釣りでキャプテンと一緒に楽しいひと時、そして美味しいお魚料理をお楽しみ下さい。

ところで、5月3日をもちまして前マネージャーの Sylvain DELANCHY が Manihi から Huahine の Te Tiare Pearl に異動しました。

新マネージャーには以前 Nukuhiva の Keikanui Pearl Lodge のマネージャーの Henri LAVIN が就任しました。とても貫禄のある温和な人柄のマネージャーです。 よろしくお願ひ致します

では又 来月 お逢いしましょう



今後とも、“パール・リゾート&スパ”及び“ル・タハア・アイランド・リゾート&スパ”をご愛顧賜りますよう、お願ひ申し上げます。

尚、この通信につきましてのご意見、ご質問などございましたら以下連絡先までお問い合わせ下さい。

サウス・パシフィック・マネージメント

服部 明美

E-mail : [Akemi.Hattori@spmhotels.pf](mailto:Akemi.Hattori@spmhotels.pf)

Tel : 03-5848-3577