



Tikehau Pearl Beach Resort



2012年11月号

26, November, 2012

www.spmhotels.com



Bora Bora Pearl Beach Resort & Spa

つぶやいています！ <http://twitter.com/SPMHOTELSJP>



BORA BORA Pearl Beach Resort & Spa

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： 鈴木 義嗣（よしつぐ）

日本人ゲストリレーション： 伊藤 孝子



Blue Nui by Top Dive

今回は弊ホテルに立地しております、ダイビングセンターについてご案内させていただきます。

こちらのダイビングセンターは今年2月より”ブルーヌイダイビングセンター”から”ブルーヌイ by トップダイブ”となりました。

午前は通常 2 tank dive となり、ライセンスをお持ちのお客様が潜る事が可能となり、2箇所のポイントで潜ります。午後は 1 tank dive となり、こちらは初心者の方、もしくは、ライセンスをお持ちでも 1 tank dive のみのご希望のお客様が行っていただけます。ただし、こちらはライセンスをお持ちの方も、基本的には初心者の方が潜る場所に行きます。（水深約 3m~6m）

私（伊藤）は今回、ライセンスを取ろうと一念発起しダイビングに挑戦しました！

このライセンス取得コースは午後の 1 tank dive を 2 回、そして午前の 2 tank dive を 2 回、計 6 回潜ります。私は現在、午後の 1 tank dive 2 回を終了したところです。

1 回目は水深 6M まで潜り、インストラクターのエスコートで珊瑚の周りを泳いだり、自身の周りで優雅に泳ぐ魚を見たりしました。魚は結構間近で泳ぐので、手が届きそうなほど、近くでははっきりと見ることができます。

2回目は水深9Mまで潜り、レモンシャークのポイントへ行きました。この時はレモンシャークのあまりの大きさにびっくりし、顔が怖かったせいもあり、あまり近づくことが出来ませんでした。ただ、意外なことに小さい魚がレモンシャークのお腹の下に隠れながら付き添って泳いだり、鼻先に乗っていたりしたので怖くないのか。と不思議に思いました。（魚たちが食べられてしまうのではと心配でしたが近寄ることは怖すぎて出来ず…）

次回のダイブは2 tank dive を朝に行いますが、今度はどんな場所でどんな魚や珊瑚を見れるか今から楽しみです。（マンタと近くで一緒に泳げるかも！？）

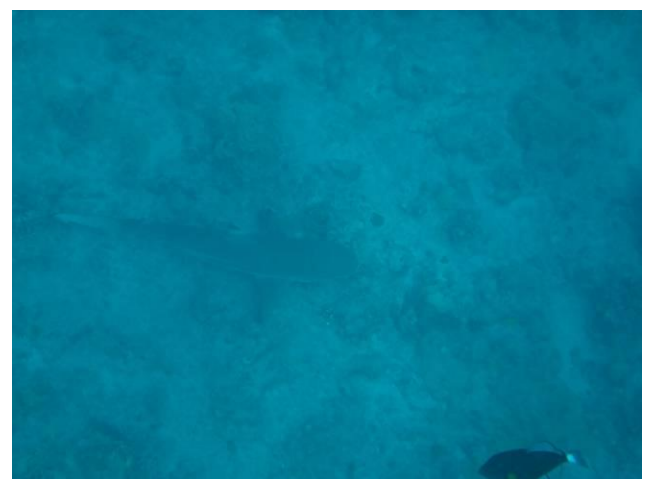
また、2回目のダイビングで溺れかけましたが、これに懲りず、恐怖心を無くし、他の島や国でもダイビングを楽しめるように必要な知識を学び、ライセンスが取れるよう頑張りたいと思います！

このライセンス取得コースはどなたでも受講できます（4日間、計6ダイブ）。今回はカメラが水深深くまで対応不可だった為写真があまりありませんが、是非皆さんの目で直接、海の世界を覗いてみてはいかがでしょうか。

体験ダイブ : 9,000cfp
ファンダイブ : 8,500cfp

2 tank dive : 15,500cfp
ライセンス取得コース : 69,000cfp

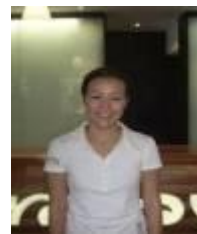
*記載料金は2012年11月現在のもとなり予告なく変更となる場合がございます





MANAVA SUITE RESORT TAHITI

マナバ・スイート・リゾート・タヒチ
日本人ゲストリレーション： 田之上 愉香（たのうえ ゆか）



レストランメニュー紹介

タヒチのレストランには写真付きのメニューがないので、注文後にどのようなものが出てくるのか、それが楽しみの一つではありますが、逆にどのようなものが出てくるのかドキドキする事もあります。当ホテルのレストランのメニューにも写真は無いため、日本人のお客様にはよく、どの位の量の物なのかと尋ねられる事があります。

今回はその参考までに当ホテルのレストランのお食事を、今まで撮り溜めていた写真でご紹介させていただきます。メニューは季節などによりしばしば変更となる為、多くのメニューが現在は無いメニューとはなっておりますが、現行のメニューリストを併せて案内いたしますので、イメージをつかんで頂く参考になればと思っております。何卒ご了承頂けますようお願いいたします。

当ホテルのメニューは全てアラカルトメニューになっておりますので、一品からお好きなものをご注文いただけます。お客様の中には前菜+主菜を注文して二人でシェアをしたり、主菜一品ずつをそれぞれ注文して、追加でデザート注文したりと皆様それぞれの御食事を楽しまれているようです。

※注 赤字で標記されているメニューは2012年11月現在提供中のメニューとなります。

前菜



地魚の自家製スモークと
マルケサス産レモン添え



カモ肉三種のパルメザンチーズかけ



ホタテ三種



マヒマヒ(シイラ)のサラダ



地魚のカルパッチョレモンソルベ添え



フォアグラと栗のなめらかスープ



ピキーヨピーマンのカニ身詰め



フォアグラのテリーヌハイビスカスジュレ添え



フォアグラと卵のココット

主菜



カレイの紫じゃがいもと
忘れられた野菜添え



牛フィレ肉ステーキと
青梗菜とシイタケのソテー添え



子牛肉のラビオリ



鳩肉のローストのつつみ焼き



ロブスターと忘れられた野菜のソテー



手長エビの水餃子入りスープ



バットフィッシュのレモングラス蒸し
とココナッツミルクのリゾット



じっくり煮込んだ子羊肉のケーキ



スズキのソテーと
スペルト小麦のリゾット

デザート



カフェグルモン
(エスプレッソコーヒーと小さなお菓子)



薄焼きアップルパイと
バニラアイス添え



ラズベリーチーズケーキ



モーレアパールリゾート&スパは、今月号は休載致します

