

タヒチヌイトラベル発

TAHITI NUI TRAVEL
タヒチプチ情報

2012年7月13日発信

イアオラナ！現地旅行社タヒチヌイトラベルが発信する、タヒチのプチ情報です。

今回はモーレア島のおしゃれでおいしい情報をお届けします。



こちらのレストラン〈PK0ーペカゼロ〉、日本人シェフの元で修業されたフランス人シェフによるおしゃれでおいしい日本食とフレンチポリネシアン料理が食べることができます。



エビとナスの天ぷら



サーモン巻



ポワソクリュ(マグロのマリネコナツ味)

営業をし始めてから約1年、隠れ家的なこの〈PK0ーペカゼロ〉は、落ち着いた内装でアーティスティックなオブジェが置いてあり、オーナーのセンスがとても良いのが感じられます。オーナーのジュリアンさんはパリで日本人シェフの元修業をしてきたこともあり、本来の日本食にフレンチ、ポリネシアンテイストを上手にミックスさせたお料理がとても得意だそうです。一緒にこのレストランで働いているシャルロットさんはジュリアンさんのパートナーでもあり、今回の取材にもとても協力していただきました。



室内



オーナーのジュリアンさんとシャルロットさん

PK0ーペカゼロ 住所: Moorea PK 27, 3 HAAPITI Proche Du Petit Village / 電話: 22 84 01

営業時間: (ランチ)11時半から14時 / (ディナー)18時半から21時まで