

A La Carte Menu



Appetizer

オリーブ盛合わせ ¥900
Assorted Olives

季節野菜の自家製ピクルス ¥900
House-Made Seasonal Vegetable Pickles

チーズ盛合わせ ¥3,300
Cheese Selection

トリュフ薫るフレンチフライ ¥2,300
Truffle-Scented French Fries

ベルーガキャビアのカナッペ Ask
Assorted Olives

Cold Starters

鮮魚のカルパッチョ ¥2,800
Fresh Fish Carpaccio

ホタテのガスパチョ ¥2,200
Scallop Gazpacho



天然本まぐろのタルタル ¥3,000
Bluefin Tuna Tartare



ブラータチーズのカプレーゼ ¥3,300
Burrata Caprese



グリーンサラダ ¥1,700
Green Salad

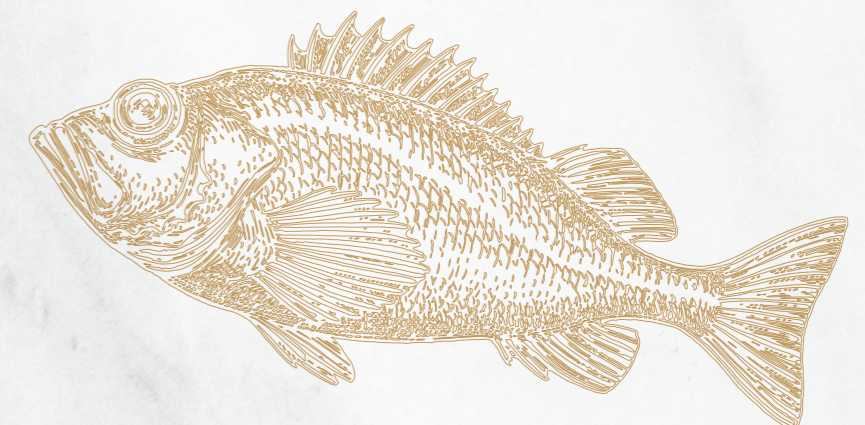
Main Dishes

ありそ風シーフードピラフ ¥3,800
Seafood Pilaf with Squid



真鯛のポワレ Ask
Pan-Seared Tile Fish

本日の鮮魚料理 Ask
Today's fish plate



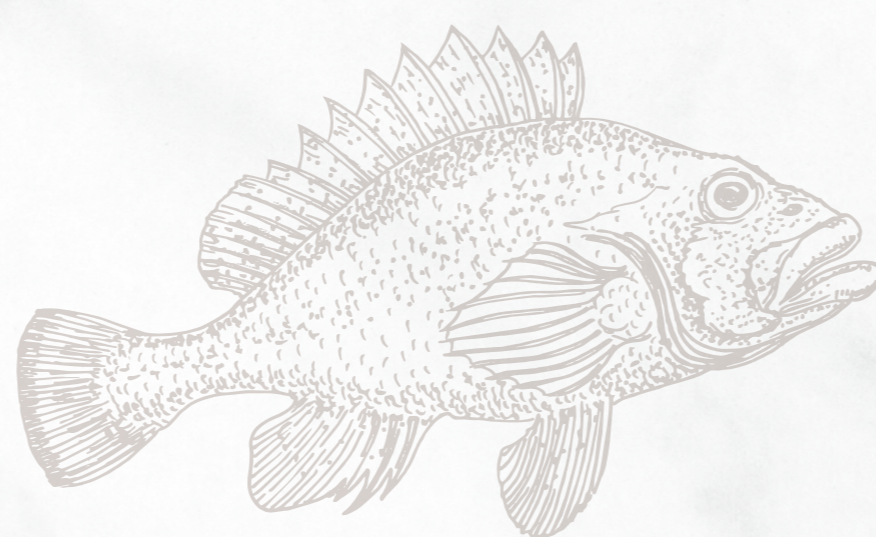
Warm Starters

しらうお(白魚)のフリット ¥2,200
Whitebait Fritters



紅ずわい蟹クリームコロquette ¥2,800
Snow Crab Cream Croquettes

旬野菜のグリル ¥2,000
Grilled Seasonal Vegetables



Pasta/Tarte Flambée

本日のパスタ ¥2,600~
Today's Pasta

リコッタチーズと
フルーツのタルトフランベ ¥2,800
Ricotta and Fresh Fruit Tarte Flambée

Desserts

ブランマンジェ ¥1,100
Blancmange

いちごの
クリームシャンティ ¥1,200
Strawberries with
Crème Chantilly

バスクチーズケーキ ¥1,400
Basque Cheesecake

私たちは全て天然の魚だけを使用しております養殖ではなく、
海が育んだまっすぐな味わい。

Lemidi Arisoでは、海、本来あるべき姿のままテーブルへお届けます。

17時以降は、別途サービス料10%を頂戴しております。

Seafood & Champagne

Le midi Ariso