

Seafood & Champagne  
**Le midi Ariso**

全国の漁港から届く  
 天然魚介を惜しみなく用いた  
 南フランス料理。  
 ロゼ・シャンパンとともに  
 お楽しみください。

Southern French cuisine,  
 abundantly prepared with wild seafood  
 fresh from fishing ports across Japan.  
 Best enjoyed with rosé champagne.



**ランチコース**  
 LUNCH COURSE      **¥3,850** (税込)

【前菜 / Appetizer】

季節の鮮魚のカルパッチョ  
 Seasonal Seafood Carpaccio



【メイン / Main】

季節の魚介をふんだんに使った  
 パスタを週替わりでご用意しております。  
 Pasta

【バケット / Baquette】

おかわり自由のパン  
 Baquette

【デザート / Dessert】

本日のデザート  
 Today's Dessert

【カフェ / Cafe】

コーヒー・紅茶  
 Coffee or Tea

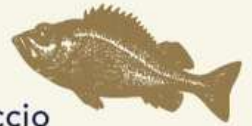
**贅沢ランチコース**  
 RICH LUNCH COURSE      **¥6,000** (税込)

【アミューズ / Amuse】

冷製ガスパッチョ  
 Cold Gazpacho

【前菜 / Appetizer】

季節の鮮魚のカルパッチョ  
 Seasonal Seafood Carpaccio



【メイン / Main】

季節の鮮魚のポワレ  
 Seasonal Seafood Poeler

【バケット / Baquette】

おかわり自由のパン  
 Baquette

【デザート / Dessert】

本日のデザート  
 Today's Dessert

【カフェ / Cafe】

コーヒー・紅茶  
 Coffee or Tea

お時間がある方へ  
 グラスシャンパンも  
 お楽しみください  
 Enjoy with Champagne

ロゼ・ワイン  
 Rose wine ..... ¥1,500~

シャンパン  
 Champagne ..... ¥2,750

