

Menu A La Carte

Cold Menu

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

ラタトゥイユ ¥ 900
Ratatouille

グリーンサラダ ¥ 1,700
Green Salad

天然魚のカルパッチョ ¥ 2,800
Wild 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

 水ナスとメサバのマリネ ¥ 2,200
Marinated mackerel and Eggplant

Hot Menu

 イワシの香草バター焼き ¥ 1,800
Grilled sardines with herb butter

カマンベールチーズフライ ¥ 1,800
Fried Camembert

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

季節の野菜のフリット ¥ 2,000
Seasonal Vegetable Fritters

 白魚のフリット ¥ 2,200
Whitebait Fritters

 ハモのフリット ¥ 2,400
Pike conger Fritters

 オレンジのタルトフランベ ¥ 2,800
Orange Tarte Flambee

本日の鮮魚料理 ¥ 2,800~
Today's fish plate

 白甘鯛のポワレ ¥ 8,800
Pan-fried White tilefish

 アリソ風シーフードピラフ ¥ 3,800
Seafood Pilaf with Squid

本日のパスタ ¥ 2,600
Today's Pasta

 伊勢海老のパスタ ¥ 3,800
Spiny lobster Pasta

当店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。
Le midi Ariso では、海、本来あるべき姿のままテーブルへとお届けします。

Seafood & Champagne

Le midi Ariso