

Menu A La Carte

Cold Menu

オリーブ盛合わせ <i>Assorted Olives</i>	¥ 800 ₍₈₈₀₎
自家製ピクルス <i>House-Made Vegetable Pickles</i>	¥ 800 ₍₈₈₀₎
ラタトゥイユ <i>Ratatouille</i>	¥ 800 ₍₈₈₀₎
アリのソのニース風サラダ <i>Salad Nicoise</i>	¥ 1,700 _(1,870)
天然魚のカルパッチョ <i>Fresh fish Carpaccio</i>	¥ 2,600 _(2,860)
秋茄子とサバの自家製スモーク <i>Homemade Smoked Mackerel and Autumn Eggplant</i>	¥ 2,000 _(2,200)
天然本まぐろのタルタル <i>Bluefin Tuna Tartare</i>	¥ 2,300 _(2,530)
天然魚介類4種の シーフードプラッター <i>Platter of four kinds of selected Seafood</i>	¥ 4,100 _(4,510)
チーズ3種盛り合わせ <i>Assortment of three Cheeses</i>	¥ 2,500 _(2,750)

当店自慢の一皿

地魚と伊勢海老のブイヤベース
(♫のリゾット付き)
Local Fish and Lobster Bouillabaisse with Finishing Risotto
¥ 8,000_(8,800)

2~3名様でシェアがおすすすめ!!

Hot Menu

イワシの丸ごとコンフィ キノコのブルゴーニュソテー添え <i>Confit Sardines with Mushroom Bourguignonne</i>	¥ 1,600 _(1,760)
白魚のフリット <i>Whitebait Fritters</i>	¥ 2,000 _(2,200)
トリュフ薫るフレンチフライ <i>Truffle-Scented French Fries</i>	¥ 2,000 _(2,200)
カマンベールチーズフライ <i>Fried Camembert</i>	¥ 1,600 _(1,760)
季節野菜のフリット <i>Fried Vegetables</i>	¥ 1,800 _(1,980)
鹿児島産タカエビのフリット <i>Kagoshima Taka-ebi Shrimp Fritters</i>	¥ 2,200 _(2,420)
オレンジのタルトフランベ <i>Orange Tarte Flambee</i>	¥ 2,500 _(2,750)
3種の貝の白ワイン蒸し (おすすすめ!) バゲット <i>Three-Shellfish Mariniere (Best with Baguette)</i>	¥ 2,600 _(2,860) ¥ 100/p ₍₁₁₀₎
マグロ頬肉のステーキ <i>Tuna cheek Steak</i>	¥ 2,500 _(2,750)
本日の鮮魚料理 <i>Today's Fish plate</i>	¥ 2,600~ _(2,860~)
白甘鯛のポワレ <i>Pan-Seared White Tilefish</i>	¥ 8,000 _(8,800)
当店特製シーフードピラフ <i>Seafood Pilaf with Squid</i>	¥ 3,600 _(3,960)
伊勢海老の トマトクリームパスタ <i>Lobster Pasta in Creamy Tomato Sauce</i>	¥ 3,900 _(4,290)

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、本来あるべく姿のままテーブルへとお届けします。

Seafood & Champagne
Le midi Ariso