

MENU NAOMI

～ナオミコース～

〈 オードブル 〉

本日の鮮魚カルパッチョ バジルのソース
秋茄子のマリネ 枝豆 茗荷のサラダ

又は

巻産サツマイモのニョッキ
ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース

又は

軽く炙った厚切りサーモンのマリネ
ラヴィゴットソース 温泉卵と共に

又は

佐渡産ズワイ蟹の温かいテリーヌ
佐渡産甘海老のアメリカーナソース

〈 スープ 〉

バターナッツかぼちゃのポタージュ

〈 お魚料理 〉

産地直送鮮魚の盛り合わせ

〈 お口直し 〉

巨峰のシャーベット

〈 お肉料理 〉

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み
14年継ぎ足しデミグラスソース

又は

牛ロース肉のステーキ
熟成バルサミコソース

又は

鹿児島産黒毛和牛モモ肉のステーキ
赤ワインソース(+¥800)

又は

若鶏モモ肉の香ばしいオープン焼き

〈 デザート 〉

デザートメニューよりお好みのデザートを2品お選びください

パンorライス カフェor紅茶

¥5,000

※+1,000円でハンガリー産フォアグラのお料理を追加できます。