

MENU NAOMI

～ナオミコース～

〈 オードブル 〉

吉田産じゃがいものニョッキ
北海道産帆立貝のトマトクリームソース

又は

本日の鮮魚のカルパッチョ
赤カブと春菊サラダ 青レモンのドレッシング

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 〉

巻産冬人参のポタージュ

〈 お魚料理 〉

産地直送鮮魚の盛り合わせ

〈 お口直し 〉

柚子のシャーベット

〈 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

にいがた和牛イチボ肉のステーキ
赤ワインソース(+¥1,000)

又は

若鶏モモ肉の香ばしいオーブン焼き

〈 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。