

MENU NAOMI

～ナオミコース～

〈 オードブル 〉

本日の鮮魚のカルパッチョ
柚子のドレッシング 紅芯大根マリネ添え

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メ
佐渡産甘海老のアメリカーナソース

〈 スープ 〉

巻産ゴボウの温かいポタージュ

〈 お魚料理 〉

産地直送本日の鮮魚のソテー

〈 お口直し 〉

柚子のシャーベット

〈 お肉料理 〉

国産牛頬肉の柔らか赤ワイン煮込み
14年継ぎ足し特製デミグラスソース

又は

牛ロース肉のステーキ
バルサミコソース パルメザンチーズ添え

又は

骨付きモモ肉のロースト

又は

にいがた和牛イチボ肉のステーキ
赤ワインソース (+¥1000)

〈 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

¥5,000

※その日の仕入れ状況によりメニューが変更する場合がございます