

# MENU NAOMI

## ～ナオミコース～

### 〈 オードブル 〉

本日のオードブル

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

鮮魚のカルパッチョ アボカドのタルタル  
ビーツのドレッシング 紅芯大根マリネ添え

又は

佐渡産ズワイ蟹のテリーヌ 甘海老ソース

### 〈 スープ 〉

吉田産里いも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  
15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

骨付き鶏モモ肉のロースト

又は

蒲原牛ランプ肉のロースト  
赤ワインソース(+¥1,000)

### 〈 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