

MENU NAOMI

～ナオミコース～

〈 オードブル 〉

うんめ豚肉のパテドカンパーニュ
もとまち春胡瓜のMixピクルスと共に

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 温泉卵を添えて

又は

鮮魚のカルパッチョ レモンドレッシング
ホタルイカのトマトマリネと共に

又は

佐渡産ズワイ蟹のテリーヌ 甘海老ソース

〈 スープ 〉

雪下にんじん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