

MENU NAOMI

～ナオミコース～

〈 オードブル 〉

スペイン産ハム モッツアレラチーズ
メロン フルーツマトのサラダ

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

じゃが芋ニョッキ ベーコントマトソース
吉田産ホワイトアスパラガスと共に

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 〉

吉田産アスパラガスのポタージュ

〈 お魚料理 〉

産地直送本日の鮮魚のソテー

〈 お口直し 〉

パイナップルのシャーベット

〈 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