

MENU NAOMI

～ナオミコース～

〈オードブル〉

栗のケーキサレ さんまのリエット添え
イチジクソース 彩り野菜オードブルと共に

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

佐渡産ズワイ蟹の温かいテリメ
佐渡産甘海老のアメリケーヌソース

又は

小柱 吉田産アスパラガスの
トマトソーススパゲッティ

〈スープ〉

マッシュルーム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〉

巨峰のシャーベット

〈お肉料理〉

和牛すね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

にいがた和牛うちもも肉のロースト
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