

# 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と春菊のソース

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ヌ  
佐渡産甘海老のアメリケーヌソース

又は

小柱のバジルクリームソース  
フェットチーネ

### 〈 スープ 〉

ごぼう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 〉

赤葡萄のシャーベット

### 〈 お肉料理 〉

黒毛和牛すね肉の赤ワイン煮込み  
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