MENU NAOMI
～ナオミコース～

〈 オードブル 〉

フルーツトマト モッツァレラチーズ
ハッサクのマリネ　生ハムと共に

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ーヌ
佐渡産甘海老のアメリケーヌソース

又は

甘海老のバジル風味トマトソース
フェットチーネ

〈 スープ 〉

雪下人参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 〉

グレープフルーツのシャーベット

〈 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

蒲原牛ランプ肉のロースト
赤ワインソース(+¥1000)

〈 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