

MENU NAOMI

～ナオミコース～

〈オードブル〉

吉田産アスパラガス フルーツマトの
シーザーサラダ 生ハム添え

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カーナソース

又は

甘海老のトマト風味ペペロンチーノ
フェットチーネ

〈スープ〉

春かぶ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