

MENU NAOMI

～ナオミコース～

〈 オードブル 〉

産地直送鮮魚のカルパッチョ
和梨 アボカド 赤玉葱のサラダと共に

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カメソース

又は

モッツアレラ バジルのトマトソース
フェットチーネ(平打ち麺)

〈 スープ 〉

カブ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 〉

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

秋田県産短角牛肉もも肉のロースト
赤ワインソース(+¥500)

〈 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