

MENU NAOMI

～ナオミコース～

〈 オードブル 〉

うんめ豚のパテドカンパーニュ
スペイン産生ハムのサラダと共に

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ケーヌソース

又は

モッツアレラチーズ バジルの
トマトソースフェットチーネ(平打ち麺)

〈 スープ 〉

吉田産里芋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 〉

柚子のシャーベット

〈 お肉料理 〉

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み
17年継ぎ足しデミグラスソース

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

骨付き若鶏モモ肉のロースト

又は

茨城県産黒毛和牛カメノコのロースト
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