

# 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  
国産レモン バジルのドレッシング

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

ベーコンのトマトクリームソース  
フェットチーネ(平打ち麺)

### 〈 スープ 〉

新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 〉

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