MENU NAOMI
～ナオミコース～

〈 オードブル 〉

飴色玉葱 ベーコンのキッシュロレーヌ
スペイン産生ハムサラダと共に

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ーヌ
佐渡産甘海老のアメリケーヌソース

又は

小柱のバジルクリームソース
フェットチーネ(平打ち麺)

〈 スープ 〉

トウモロコシの冷たいポタージュ

〈 お魚料理 〉

産地直送本日の鮮魚のソテー

〈 お口直し 〉

ブラッドオレンジのシャーベット

〈 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

北海道産牛サーロインステーキ
新玉葱のソース(+¥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