

MENU NAOMI

～ナオミコース～

〈オードブル〉

彩りキノコの温かいテリーヌ
冬野菜のリゾット トマトソース

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

甘海老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〉

ゴボウ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〉

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

北海道産黒毛和牛イチボ肉のロースト
オニオソース(+¥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