

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
柚子とトマトのドレッシング

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

小柱のバジル風味トマトソース
フェットチーネ(平打ち麺)

〈 スープ 〉

さつま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 〉

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
18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
オニオンソース(+¥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