

レストランプレミア 日替わりランチメニュー表

日替わりスープ・ミニサラダ・ライス付き

平成29年2月27日～平成29年3月31日

2月27日(月)	2月28日(火)	3月1日(水)	3月3日(金)	3月4日(土)
ポークフィレ肉の和風ソース仕立てと若鶏のピカタ焼き	三種の魚のムニエルジュリアン野菜と二種のソースで	チキンのソテーフロマージュ風 <small>チキンソテーの上にハム、チーズをのせ焼き、チキン風味のクリームソースを添えた料理です。</small>	ポークソテーシンガポール風 <small>生姜とタマネギのカレー風味ソースです。</small>	サーモンと帆立貝のムニエルジュネーブ風 <small>魚のソースの中に赤ワイン、トマト、アンチョビ、香草を加えた風味のソースになっています。</small>
3月6日(月)	3月7日(火)	3月8日(水)	3月10日(金)	3月11日(土)
ハンバーグステーキパートブリック包み <small>ハンバーグのタネをパートブリックで巻いた料理、二種のソースで。</small>	スライス牛肉のソテーシャリアピン風 <small>よく炒めたタマネギとソースマデラを使った料理です。</small>	舌平目と小海老のソテーサンヴァレリー風 <small>舌平目のムニエルの上に小海老ときのこをのせ、卵黄の入ったクリームソースをかけ焼いた料理です。</small>	チキンソテーキューバ風 <small>ソースマデラとトマト、白ワインを加えて煮込んだ料理になっています。</small>	ポークソテーシードル風 <small>生のリンゴソースとシナモン味のソースになっています。</small>
3月13日(月)	3月14日(火)	3月15日(水)	3月17日(金)	3月18日(土)
赤魚とサワラのムニエルブルーノゼット風 <small>赤魚とサワラの上にグラスピアンと焦がしバターを添えた料理です。</small>	スライス牛肉のパルマンティエ <small>ポテトと香草、ソースマデラを使った料理です。</small>	ハンバーグステーキドファン風 <small>ハンバーグステーキの上にベーコンとジャガイモのお好み焼きをのせた料理、デミソースで。</small>	小海老、帆立貝、魚のムニエルアメリカンソース仕立て <small>季節の野菜を添えてあります。</small>	チキンソテーシャンピニオン風 <small>数種類のきのこを使ったクリームソース仕立てになっています。</small>
3月20日(月)	3月21日(火)	3月22日(水)	3月24日(金)	3月25日(土)
定休日	ポークソテーピカント風 <small>ワインを煮詰めピクルスと香草を使ったソースになっています。</small>	二種の魚のアングレーズ風 <small>パン粉をつけてバターで焼き上げ、タルタルソースとバターソースを添えています。</small>	スライス牛肉のメンド、トテール風 <small>スライス牛肉の上にレモン香草風味バターを添えた料理です。</small>	ハンバーグステーキウフポッシェ <small>ハンバーグステーキの上に、ホウレン草のソテーとポーチドエッグをのせた料理です。</small>
3月27日(月)	3月28日(火)	3月29日(水)	3月31日(金)	
サーモンと舌平目のムニエル <small>シャンパンバターソースとホウレン草のソテーが添えています。</small>	チキンソテーパプリカエーグル <small>パプリカ、クリームソース、サワークリームを使った料理です。</small>	ポークソテーディジョンネーズ <small>デミグラスとマスタードクリームを使ったソースです。</small>	赤魚のソテーマリアージュ風 <small>赤魚をムニエルの上にきのこ、ハムをのせ、フォンドヴォーソースを添えています。</small>	

