

レストランプレミエ 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30年1月29日～平成30年2月28日

1月29日(月)	1月30日(火)	1月31日(水)	2月2日(金)	2月3日(土)
ポークソテー コルドンブルー ポークの間にハム・チーズをはさみ、パン粉を付け焼き、シュブレムソースを添えた料理	黒メバルのソテー エストラゴン風味 黒メバルをムニエルに焼き、ソースブループランの中に香草のエストラゴンを加えた料理	ハンバーグステーキ ポーチドエッグ風 ハンバーグステーキの上にクリームホウレン草とポーチドエッグをのせた料理	チキンソテーカッチャトーレ風 チキンをソテーし、マッシュルーム・ピーマン・オニオン・トマトなどの野菜で煮込んだ料理	ポークソテー シンガポール風 ポークをソテーし生姜とオニオン・リンゴ・パイナップルなどを加えたカレー風味のソースを添えた料理
2月5日(月)	2月6日(火)	2月7日(水)	2月9日(金)	2月10日(土)
魚介類のムニエル ポーランド風 魚介類をムニエルに焼き、玉子・パン粉・香草を乗せ、焦がしバターを添える料理	ハンバーグステーキソース シュミーズ仕立て ハンバーグの上にホウレン草ソテーとスクランブルエッグをのせクリームチーズで焼いた料理	チキンソテー 美食家風 チキンをソテーし大葉入りの玉子焼きで包んだ料理 キノコクリームソースで	小海老と魚のムニエル パイ焼き仕立て アメリカンソース添え パイ生地の上にホウレン草ソテーと小海老・魚のムニエル・アメリカンソースを添えパイ生地を重ね焼き上げた料理	ポークのハム包み ピカタ焼き ポーク肉の間にハム・チーズをはさみ 香草入りの玉子を付け焼いた料理
2月12日(月)	2月13日(火)	2月14日(水)	2月16日(金)	2月17日(土)
定休日	スライス牛肉のソテー ブランケット仕立て スライス牛肉のソテーの上に・ポテト・オニオン・仔牛のジュース・白ワインクリームを加えてソースを作り添えた料理	サーモンと舌平目のムニエル シャンパンバターソース仕立て サーモンと舌平目をムニエルに焼き ホウレン草ソテーとクリームシャンパンバターソースを添える	ハンバーグステーキ パテ・アンクルート ハンバーグステーキの上にキノコのソテーをのせパイで包み焼き上げた料理	チキンソテー パプリカエーグル チキンをソテーし、オニオン・パプリカ・クリーム・トマトを加え煮込んだ料理 サワークリーム風味
2月19日(月)	2月20日(火)	2月21日(水)	2月23日(金)	2月24日(土)
赤魚とサワラのムニエル ブルーノワゼット風 赤魚とサワラをムニエルに焼きグラスピアンと焦がしバターでソースを作り上に添える	ポークソテー和風ソース仕立て ポークをソテー・生姜・ニンニク・オニオン・ネギなどを加えた和風ソース仕立て	スライス牛肉のソテー ベーコンとキノコ類のソテー スライス牛肉のソテーの上に、ニンニク・ベーコン・オニオン・キノコ類のソテー・クリーム・グラスピアンを加えソースを作り添えた料理	舌平目とホウレン草 スクランブルエッグのパイ包み焼 舌平目をソテーその上にホウレン草ソテー、スクランブルエッグを添え、パイで包み焼き上げた料理、アメリカンソース添え	チキンソテー フロマーージュ風 チキンをソテーし上に野菜のソテー、ハム・チーズをのせ焼いた料理
2月26日(月)	2月27日(火)	2月28日(水)		
ハンバーグステーキ オニオンとレンズ豆仕立て ハンバーグステーキの上にオニオンとレンズ豆のクリーム煮をのせ、サバイヨンソースを添え焼き上げた料理	黒メバルと帆立貝のプロバンス風 黒メバルと帆立貝をムニエルに焼きムニエルバターを添えた料理	ポークソテー ピザロラスタイル ポークをソテーしその上にキノコ類・ベーコン・ピーマンなどの野菜のソテーとチリソースとチーズで焼き上げた料理		



ご希望によりコース料理も承ります。 2名様以上 **要予約** ¥3,000～

Restaurant Premier