

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3月26日～平成30年4月28日

3月26日(月)	3月27日(火)	ボヌメ! 3月28日(水) Chicken	3月30日(金)	3月31日(土)
ハンバーグステーキ フランス産レンズ豆仕立て ハンバーグステーキを焼き、オニオン・木の子類・レンズ豆・クリームを煮込み上に添えた料理	赤魚と舌平目のムニエル ウニソース風味 赤魚はムニエルに焼き、苦草・魚のムースをぬり、ホウレン草をのせ焼き上げウニソースを添えた料理	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み、木の子クリームソースを添えた料理	ポークソテー ポワブルド・シェフ ポークをソテーし、白・黒コショウ・ブランデー・クリームグラスピアンでソースを作り添えた料理	魚介類のムニエル カニクリームソース添え サワラ・サーモン・帆立貝をムニエルに焼き、ホウレン草をひき、カニクリームソースを添えた料理
4月2日(月)	4月3日(火)	4月4日(水)	4月6日(金)	ボヌメ! 4月7日(土) Port
スライス牛肉の ポーチドエッグ仕立て スライス牛肉をソテーし、その上に牛肉のエキス・グラスピアン・クリームを加えソースを作り、ポーチドエッグを添える	ハンバーグステーキ ポム ダンファン風 ハンバーグステーキの上に木の子類とポテトのソテーしたものに玉子を加えお好み焼きにし、ハンバーグの上に添える	サワラとサーモンのムニエル 山菜風バターソース添え サワラとサーモンをムニエルに焼き、白ワインと魚のダシでソースを作り、山菜を加えた料理	チキンソテー マドラス風 チキンをソテーし、その上に野菜・リンゴ・パイナップル・レーズンを加えたカレーソースを作り添えた料理	ポークソテー グランメル風 ポークをソテーし、木の子類・ポテトなどの野菜を角切りにフンドヴォーと焦がしバターでソースを作り添えた料理
4月9日(月)	ボヌメ! 4月10日(火) Hamburger	4月11日(水)	4月13日(金)	4月14日(土)
サワラと赤魚の素焼き ソース レムラード添え サワラと赤魚のを素焼きにし、タルタルソースにアンチョビを加えたソースを作り、カットレモンを添えた料理	ハンバーグステーキ シュ・フォンジュ仕立て ハンバーグステーキの上にベーコンとキャベツ・タマネギのフォンジュを乗せ、クリームチーズで焼き上げた料理	チキンソテー キューバ風 チキンをソテーし、香草バジル・オレガノを加え、トマト入りのソースマデラで煮込んだ料理	サーモンと黒メバルのムニエル サンヴァレリー風 サーモンと黒メバルをムニエルに焼き、その上に野菜のソテーを乗せ、ソースパンブランの中に卵黄を加え焼き上げた料理	ポークのブーランジェル パイ包み焼き ポークをソテーし、ポテトを肉じゃが様に煮込み、パイに包み焼き上げた料理
ボヌメ! 4月16日(月) Beef	4月17日(火)	4月18日(水)	4月20日(金)	4月21日(土)
スライス牛肉のソテー 洋風ゴマ風味ソース仕立て スライス牛肉をソテーし、その上に、タマネギ・セロリ・木の子類とフンドヴォーとゴマソースでソースを作り上に添えた料理	舌平目と帆立貝のムニエル プロバンス風 舌平目と帆立貝をムニエルに焼き、グラスピアンと焦がしバターを添えた料理	ハンバーグステーキ 焼きパイナップルとベーコン添え ハンバーグステーキの上に焼きパイナップルとベーコンを添え、リンゴ風味のヨーグルトソースを添えた料理	チキンのカツレツ仕立て マスタード風味 チキンにマスタード・卵黄・LPソースをぬり、カツレツ仕立てになっています	赤魚のソテーとホウレン草の パイ包み焼き 赤魚をソテーし、ホウレン草とパイで包み、卵黄をぬり黄金焼きに調理した料理
4月23日(月)	4月24日(火)	ボヌメ! 4月25日(水) Fish	4月27日(金)	4月28日(土)
スライス牛肉のソテー 和風大根ソースとポン酢風味 スライス牛肉の上に和風ポン酢と大根風味ソースを添えた料理	ポークソテー コルドンブルー仕立て ポークの間にハムとクリームチーズをはさみパン粉を付けてオイルとバターでじっくり焼き上げた料理	白身魚と小海老の ニューバーグ仕立て 白身魚と小海老をソテーし、オニオンマッシュルーム・クリーム・アメリカンソースで和えた料理	チキンのソテー フロマージュ風 チキンソテーの上に、ハム・ベーコン・野菜のソテーを乗せ、クリームチーズを添え焼き上げた料理	赤魚と舌平目のムニエル ウニソース風味 赤魚と舌平目をムニエルに焼き、ホウレン草のソテーとウニソースを添えた料理



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