

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5月1日～平成30年5月30日

4月30日(月)	おすすめ! 5月1日(火) Hamburger	5月2日(水)	5月4日(金)	5月5日(土)
定休日	ハンバーグステーキ ア・ラ・ポテロン	ポークソテー ピカント風	定休日	定休日
	ハンバーグステーキの上にカボチャのピューレとクリームチーズを添え焼き上げた料理	ポークをソテーし、その上にピクルス・パイナップル・ケッパー・香草を加えたソースを作り添える		
おすすめ! 5月7日(月) Fish	5月8日(火)	5月9日(水)	5月11日(金)	5月12日(土)
サーモンと帆立貝のムニエル ジュネーブ風	チキンのソテー パプリカ エーグル	スライス牛肉の シャリアピン風	帆立貝のソテーと 舌平目のピカタ焼き	ハンバーグステーキ パートブリック包み焼き
魚のムニエルの上にトマト・アンチョビ・香草・赤ワインでソースを作り添えた料理	チキンソテーの上にトマトソースにサワークリーム・レモンジュースなどを加えたソースを添える	スライス牛肉のソテーの上に、オニオン・グラスビアン・香草でソースを作り上に添えた料理	玉子・香草・クリームを合わせ、舌平目をピカタに焼いた料理	ハンバーグステーキの上に木の子類のソテーをのせ、パートブリックに包み焼き上げた料理
5月14日(月)	5月15日(火)	おすすめ! 5月16日(水) Chicken	5月18日(金)	5月19日(土)
ポークソテー シードル風	赤魚のソテー マリアージュ風	チキンソテー アルザス風	スライス牛肉のミルトン風	サワラのムニエル ワシントン風
ポークソテーの上に生りんごジュース・シナモン・レーズンなどを加えたソースを添える	赤魚のソテーの上に木の子・ベーコン・ハム・野菜を加えた具を添えムニエルソースをさらに添える	チキンをソテーした上にシユプレムソースを作り、その中にベーコン・木の子類・香草を少量加え、チキンの上に添えた料理	スライス牛肉の上にオニオン・ベーコン・マッシュルーム・クリームグラスビアンを加えソースを作り添えた料理	サワラのムニエルの上にホウレン草・クリーム・スクランブルエッグを加えグラタン風にした料理
5月21日(月)	5月22日(火)	5月23日(水)	5月25日(金)	おすすめ! 5月26日(土) Beef
ハンバーグステーキ ピザロラスタイル	ポークソテー ガストロノーム	赤魚と舌平目のムニエル 蟹バターソース	チキンソテー シトロンヴェール	スライス牛肉の洋辛子仕立て
ハンバーグステーキの上に野菜類・木の子・ハム・ベーコンをソテーし上に添え、クリームチーズをのせ焼いた料理	ポークをソテーし、マッシュルーム・白ワイン・グラスビアン・クリームでソースを作り、軽く煮込んだ料理	魚のムニエルの上に、大葉・ほぐし蟹でバターソースを作り、添えた料理	チキンのソースにライム・レモンなどを使ったヘルシー料理	スライス牛肉のソテーに洋辛子ソースを添えた料理
5月28日(月)	5月29日(火)	おすすめ! 5月30日(水) Port		
小海老・赤魚・魚・舌平目の ソテー ニューバーグ仕立て	ハンバーグステーキ シュミーズ仕立て	ポークソテー コルドン・ブルー		
魚のソテーを、オニオン・木の子・クリーム・アメリカンソースで和えた料理	ハンバーグステーキの上に、木の子ソテーとスクランブルエッグ・クリームチーズをのせ焼き上げた料理	ポークの間に野菜のソテー・ハム・クリームチーズをはさみ、パン粉をつけ焼き上げた料理		



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