

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28日～平成30年6月30日

5月28日(月)	おすすめ! 5月29日(火) Hamburger	5月30日(水)	6月1日(金)	6月2日(土)
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	黒メバルのムニエル ディエツプ風	チキンソテー アルル風
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	黒メバルの上に、海老・帆立貝・イカなどを乗せ、白ワインバターソースを添えた料理	チキンのソテーにタマネギ・ナス・トマトで重ね焼きをした料理
おすすめ! 6月4日(月) Beef	6月5日(火)	6月6日(水)	6月8日(金)	6月9日(土)
スライス牛肉のルネッサンス風	舌平目のスフレ クレオパトラ	ハンバーグステーキ ジュクセル仕立て	ポークソテー シャルクュトリー風	赤魚のムニエル オレンジ風味
スライス牛肉をソテーし、その上に季節の野菜のソテーを華やかに飾った料理	舌平目のソテーにムースをのせ、パンブランソース・コニャック・生クリーム・卵黄を加え焼き上げた料理	ハンバーグステーキの上に、ソテーした木の子類・オニオンとクリームチーズを乗せ焼いた料理	ポークをソテーし、オニオン・ワインビネガー・ピクルス・マスタードを加えたソースを作り上に添える	赤魚をムニエルに焼き、オレンジバターソースとキャベツのフォンジュを添えた料理
6月11日(月)	6月12日(火)	おすすめ! 6月13日(水) Fish	6月15日(金)	6月16日(土)
チキンのシシリー風焼き	スライス牛肉のマリアンヌ風	サーモンと野菜のパイ包み焼き	ハンバーグステーキ エルデ風	ポークソテー トマトとチーズ衣焼き
チキンの薄切り・ハム・木の子類をソテーしパスタと合わせ、シュブレムソースをかけチーズを振り焼いた料理	スライス牛肉をソテーし、オニオンとポテトをコンソングでよく炒め、コニャックで香りを付け香草入りの子牛のソースを添える	サーモンと野菜・ベーコンをソテーし、パイで包み焼き上げた料理	ハンバーグステーキの上にトマトスライス・ベーコン・マヨネーズソースを添えた料理	ポークにパン粉を付けアングレーズに焼き、トマトフォンジュとチーズを乗せ焼き上げた料理
6月18日(月)	6月19日(火)	6月20日(水)	6月22日(金)	おすすめ! 6月23日(土) Hamburger
サワラのムニエル オルガ風 帆立貝添え	チキンのソテー カトフ風	スライス牛肉のソテー イタリア風	イトヨリ鯛とサーモンの エスカロップ タイム風味	ハンバーグステーキ ポムダンファン風
サワラをムニエルに焼き小海老とポテトのクリームを乗せソースモルネを乗せ焼き上げた料理	チキンを柔らかく焼きポム・デュシエスの上に盛り、子牛のソースを添えた料理	スライス牛肉のソテーの上に、オレンジ・クリーム・レモン皮・グランマニエ・マッシュルームなどでソースを作り添えた料理	イトヨリ鯛とサーモンをソテーし、白ワイン・トマト・タイムでソースを作り添えた料理	ポテトと木の子をよくソテーしてお好み焼きにし、ハンバーグステーキの上に乗せた料理
6月25日(月)	6月26日(火)	6月27日(水)	おすすめ! 6月29日(金) Port	6月30日(土)
ポークソテー エピナ ア・ラ・クレーム	舌平目のアングレーズ カプリス風	チキンのソテー リヨン風	ポークソテー ソワソン風	魚介類の香草風味煮
ポークソテーにマッシュルームソテーとホウレン草のクリーム煮を添えた料理	舌平目にパン粉を付け、バターで焼き上げ、バナナのソテーとマスタード風味のバターソースを添える	チキンのソテーにポムリヨネーズとリヨネーズソースを添える (タマネギをたくさん使った料理)	ポークをソテーし、トマトと白インゲン豆を柔らかく煮て添えた料理	4種の魚介類をソテーし、コンソグ・オリブオイル・セルフィユ・パプリカ・トマトフォンジュソースなどを加えて煮込んだ料理



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