

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7月2日～平成30年7月31日

ボススメ! 7月2日(月) Hamburger	7月3日(火)	7月4日(水)	7月6日(金)	7月7日(土)
ハンバーグステーキ パテ・アンクルト ハンバーグステーキの上に木の子風味のパイをのせ焼き上げた料理	スライス牛肉のリヨン風 牛肉スライスにスライスオニオン・パンブラン酒・ソースマデラを添えた料理	赤魚のムニエル デュック風 赤魚と帆立貝をムニエルに焼き、ソースモルネとマッシュルーム・アスパラガスを添えた料理	チキンソテー ア・ラ ポート チキンをソテーし、よく炒めたタマネギ・ポートワイン・ソースマデラを添えた料理	ポーク ソテーバービキュード ポークをソテーし、かるく煮込んでバーベキューソースを添えた料理
7月9日(月)	7月10日(火)	7月11日(水)	ボススメ! 7月13日(金) Fish	7月14日(土)
舌平目と小海老のムニエル ワシントン風 舌平目をムニエルに焼き、野菜のソテーを添えて、オマール海老ソースと小海老をさらに添える	ハンバーグステーキ レギューム・オ・フリ ハンバーグステーキの上に、野菜のフライと辛子マヨネーズを添えた料理	スライス牛肉のアナナス風 牛肉スライスの上に、赤ワイン・パイナップル・パウダーシュガー・シナモン・子牛ソースでソースを作り添えた料理	サワラのムース詰め エリザベス風 サワラに魚介類のムースを詰め、パン粉を付けバターで焼き、ソースパンブラン・木の子・小海老を添える	チキンソテー ビガラード風 チキンをソテーし、オレンジ・オレンジジュース・オレンジキュラソでソースを作り添えた料理
7月16日(月)	7月17日(火)	7月18日(水)	7月20日(金)	ボススメ! 7月21日(土) Beef
定休日	ポークソテー アレキサンドリア ポークをソテーし、その上にひき肉を乗せ、ソースシュブレムとチーズを乗せ焼き上げた料理	サーモンと帆立貝のムニエル ブレヴァル風 サーモンをムニエルに焼き、その上にマッシュルーム・オニオン・トマトコンカッセ・ソースモルネを添え焼き上げた料理	ハンバーグステーキ ア・ラ・オムレット ハンバーグステーキの上にホウレン草クリーム煮とオムレットを乗せた料理	スライス牛肉のカッチャトレ風 牛肉のスライスの上にトマト・オリーブ・オレガノ・ピーマン・アンチョビなどを加えてソースを作り添えた料理
7月23日(月)	7月24日(火)	ボススメ! 7月25日(水) Pork	7月27日(金)	7月28日(土)
舌平目のソテー アンファン 舌平目をソテーし、その上にマッシュルームデュセルとソースパンブランとチーズを添え焼き上げた料理	チキンソテー アバン タイユ風 チキンをソテーし、扇形に盛り付け、ジュードブレを添えた料理	ポークソテー ヴェロネーズ ポークの上に野菜ソテーとポレンタ（とうもろこしの粉）を乗せパン粉を付けバターで焼き上げた料理	アジのムニエル オーストリア風 アジをムニエルに焼き、下にホウレン草ソテーをひき香草入りトマトソース・ソースポルドレズを添える	ハンバーグステーキ カプリス風 ハンバーグステーキの上にポテトとバナナのフライを乗せ辛子マヨネーズを添える
ボススメ! 7月30日(月) Chicken	7月31日(火)			
チキンソテー ブールゴイニュ風 チキンをソテーし、下にヌードルをひき、マッシュルーム・ポテト・人参などのココット・子牛ソース・魚がしバターを添えた料理	赤魚のムニエル メゾンドール 赤魚をムニエルに焼き、タマネギ・カレー粉・リンゴ・トマトなどでソースを作り添え、チーズを掛けて焼いた料理			



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