

# 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30日～平成30年8月31日

| ボススメ! 7月30日(月) <b>Chicken</b>   | 7月31日(火)   | 8月1日(水)   | 8月3日(金)  | 8月4日(土)  |
|---|--|---|--|--|
| チキンソテー ブールゴイニュ風<br>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・焦がしバターを添えた料理                            | 赤魚のムニエル メゾンドール<br>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         | スライス牛肉のソテー<br>ポワアブル・ド・シェフ<br>スライス牛肉に旨・薫ゴジウ・ブランデーで香りを付け、クリーム・グラスビアンで味付けをしソースを作り上に添えた料理 | ポークソテー<br>ア・ラ・シャリアピン<br>ポークをソテーし、オニオン・パインアップル・香草・グラスビアンを加えてソースを作り上に添えた料理         | 赤魚・小海老・舌平目のソテー<br>オマールソース仕立て<br>オニオン・マッシュルームをよくソテーし、ブランデーを加えて香りを付け、クリーム・オマールソースを加えてソースを作り添えた料理 |
| 8月6日(月)   | 8月7日(火)  | 8月8日(水)   | ボススメ! 8月10日(金) <b>Beef</b>   | 8月11日(土)   |
| ハンバーグステーキ<br>ハテ・アंकルト<br>ハンバーグステーキの上に木の子類のデューセルを乗せさらにパイを巻き焼き上げた料理   | チキンソテー ミルトン風<br>チキンソテーの上にオニオン・ベーコン・ニンニク・マッシュルームを加えソテーし、さらにグラスビアンを入れソースを作り添えた料理 | サワラのムニエル オルガ風<br>サワラをムニエルに焼き、小エビとカニクリームを乗せソースモルネを添え焼き上げた料理                            | スライス牛肉のソテー<br>ブランケット仕立て<br>スライス牛肉の上にポテトのピュレ・ナツメグ・ホワイトソース・クリームを加えてソースを作り、上から添えた料理 | 定休日  |
| 8月13日(月)  | 8月14日(火)   | 8月15日(水)  | 8月17日(金)   | ボススメ! 8月18日(土) <b>Fish</b>   |
| ポークソテー<br>スパイシー香草ピカタ焼き<br>ポークに辛子マヨネーズぬり、香草入り玉子を付け焼いた料理  | 黒メバルのムニエル ディエツップ風<br>黒メバルソテーの上にホウレン草のソテー・イカ・エビ・帆立貝などを乗せパンブランソースとアスパラガスを添えた料理   | チキンソテー ティロル風<br>チキンソテーの上にオニオンフライとポーチドエッグを乗せた料理  | ハンバーグステーキ<br>ア・ラ・ポテロン<br>ハンバーグステーキの上にかぼちゃのピュレとクリームチーズを乗せ焼き上げた料理                  | 赤魚と舌平目のムニエル<br>ウニソース風味<br>赤魚と舌平目をムニエルに焼き、ホウレン草ソテーとウニのクリームソースを添えた料理                             |
| 8月20日(月)  | 8月21日(火)   | 8月22日(水)  | ボススメ! 8月24日(金) <b>Hamburger</b>  | 8月25日(土)   |
| スライス牛肉のソテー<br>リヨン風<br>スライス牛肉の上によくソテーしたオニオン・ポテト・香草を加えた野菜を添えた料理   | ポークソテー コルドン・ブルー<br>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付け焼き上げた料理                    | 魚介類のソテー<br>ソースブリード仕立て<br>サーモン・さわら・帆立貝・イカをソテーし、焦がしバターと魚のエキスで作ったソースを添えた料理               | ハンバーグステーキ<br>シュミーズ仕立て<br>ハンバーグステーキの上にホウレン草のソテー・ベーコン・スクランブルエッグ・チーズを乗せ焼き上げた料理      | チキンソテー<br>ア・ラ・ボンファン<br>チキンをソテーし、季節の野菜のソテーとグラスビアンを乗せ焦がしバターソースを添えた料理                             |
| 8月27日(月)  | ボススメ! 8月28日(火) <b>Port</b>   | 8月29日(水)  | 8月31日(金)   |  |
| スライス牛肉のソテー<br>クリーム・ド・シャンピニオン<br>スライス牛肉の上に、マッシュルーム・舞茸・しいたけなどの木の子をよくソテーしブランデーで香りを付けクリーム・グラスビアンを加えたソースを添えた料理 | ポークソテー マドラス風<br>ポークをソテーし、上に野菜のソテーを添えた、スパイシーなカレーソース風味料理                         | サーモンのムニエル<br>メキシカン風<br>サーモンをムニエルに焼き、ピーマン・セロリ・人参・オニオン・香草・トマトでソースを作り上に添えた料理             | チキンソテー・ア・ラ・クラポードン<br>チキンにマスタード・LPソース・卵黄をぬり、小麦粉・玉子・パン粉を付け焼き上げた料理                  |  |



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