

# 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10月1日～平成30年10月31日

10月1日(月)	10月2日(火)	<b>おススメ!</b> 10月3日(水) <b>Fish</b>	10月5日(金)	10月6日(土)
ハンバーグのパイ巻きイギリス風 仕立て ハンバーグをパイで巻き焼き上げ、その中に木の子・野菜・ミートボールの煮込んだ食材を加え、上にクリームチーズを乗せ焼き上げる	牛肉スライスのカルボナード風 牛肉に玉ねぎスライスを良くソテーし、トマト・ピール・子牛のフォンを加えてソースを作り添えた料理	アジとサーモンのユツサルド風 ソテーした魚の上に玉ねぎ・セロリ・ベーコン・人参などのみじん切りと白ワイン、魚のフォン、バターを加えソースを作り添えた料理	チキンソテーのハリコ・ balan 風 チキンを角切りにし、玉ねぎ・チキンブイオン・ニンニク・トマト・白インゲン豆で煮込んだ料理	ポークソテー シャルキュトリ風 玉ねぎをたっぷり使いうまみをだした中に、刻んだピクルス・白ワイン・白ワインペネガー・マスタード・子牛のフォンでソースを作り添えた料理
10月8日(月)	10月9日(火)	10月10日(水)	<b>おススメ!</b> 10月12日(金) <b>Beef</b>	10月13日(土)
定休日	黒メバルと帆立貝の グラタン仕立て グラタン皿にホウレン草を乗せ、その上にメバルと帆立貝・ソースパンブラン・粉チーズを振り焼き上げる	ハンバーグのポトフ メチジェル ハンバーグをブイオンと野菜類を加えスープ煮にする	スライスの牛肉のデュバリー風 スライス牛肉のソテーにコンソメスープ・ホースラディッシュ・子牛のフォン・ポテトピューレを加えソースを作り添える	舌平目とサーモンのデュグレレ風 サワラとサーモンをクールブイオンでポッシュし、白ワイン・トマトフォンジュ・生クリーム・ポムドピューレ・パセリを加えソースを作り添えた料理
10月15日(月)	10月16日(火)	10月17日(水)	10月19日(金)	<b>おススメ!</b> 10月20日(土) <b>Beef</b>
チキンソテーのリヨン風 チキンソテーの上に良くソテーしたタコネギ・マデラワイン・子牛のフォン・香草を加えソースを作り添える	ポークソテー ノルマンド風 ポークソテーをシードル風味のソースで煮込みマーマレード状にしたリンゴを添える	赤魚と小海老の ニューバーグ仕立て 魚をソテーし、その上にオマールソースにクリームポトワインを加えてソースを作り添えた料理	ハンバーグのポルトガル風 オニオン・ポルト酒・ナツメグ・シナモン・トマトソースなどを加えソースを作り添える	牛肉のアッシのグラタン スライス牛肉をソテーし細かく刻んで、タマネギ・マッシュルーム・赤ワイン・ドミグラスソースを加え煮込みポテトの上に乗せパン粉を振り焼く
10月22日(月)	<b>おススメ!</b> 10月23日(火) <b>Chicken</b>	10月24日(水)	10月26日(金)	<b>おススメ!</b> 10月27日(土) <b>Hamburger</b>
サワラと赤魚の トマトソース焼き リボルノ風 サワラをソテーした上にオリーブ・トマト・アンチョビ・エシャロットなどを加えソースを作り、魚の上に添えパン粉を振り焼き上げた料理	スライスチキンのソテー ミラノ風 トマトソースの中にベーコン・ハム・マッシュルーム・ピーマン・トマト・白ワインを加えソースを作りスパゲティを添える	ポークソテー ロベールソース添え ポークにパン粉をつけて香ばしく焼き上げ、マスタード風味のローベールソースを添えた料理	黒メバルとサーモンの ノルマンディ風 グラタン皿に魚のソテーとホウレン草をしき、その上から卵黄と生クリームを加えてソースを作りかけ焼き上げた料理	ハンガリアンシチュー風ハンバーグ コンソメスープにハンバーグ・ベーコン・オニオン・ポテト・人参・ネギ・木の子などを加え煮込む
10月29日(月)	10月30日(火)	<b>おススメ!</b> 10月31日(水) <b>Port</b>		
スライス牛肉のプレゼ リシュリュウ風 スライス牛肉をコンソメスープで軽く煮込み、そのジュースの中にタマネギ・セロリ・人参・木の子などを加えソースを作り添える	イトヨリと帆立貝のペシュール風 ソテーした魚の上に、ポワロー・人参・セロリ・キャベツなどのソテーを乗せ、白ワイン・魚のエッセンスクリームを加えソースを作り添えた料理	ポークの田舎風煮込み パイザンヌ ポークを角切りにし、季節の野菜とトマト・子牛のフォンを加え煮込んだ料理		



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