

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29日～平成30年11月30日

10月29日(月)	10月30日(火)	オススメ! 10月31日(水) Porto	11月2日(金)	11月3日(土)
スライス牛肉のブレゼ リシュリュウ風 <small>スライス牛肉をゴジツ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</small>	イトヨリと帆立貝のペシュール風 <small>ソテーした魚の上に、ポワロー・人参・セロリ・キヤバ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</small>	ポークの田舎風煮込み パイザヌ <small>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</small>	チキンソテー ガストロノーム <small>チキンを香草入りの玉子でピカタに焼き、木の子・クリームソースを添えた料理</small>	定休日
11月5日(月)	オススメ! 11月6日(火) Hamburger	11月7日(水)	11月9日(金)	11月10日(土)
赤魚と小海老のワシントン風 <small>赤魚をムニエルに焼き、ホウレン草ソテーを乗せ、アメリカンソースを添えてグラタン風に仕上げる</small>	ハンバーグステーキ ホワイトビーンズ仕立て <small>ハンバーグステーキに白豆とオニオンを加えクリームチーズで焼き上げた料理</small>	スライス牛肉のソテー オニオンとレンズ豆の煮込み <small>牛肉のソテーにコンソメ・オニオン・レンズ豆・子牛ソース・クリームを加えて煮込む</small>	黒メバルとサワラの 香草エストラゴンバター風味 <small>黒メバル・サワラ・帆立貝をムニエルに焼き、グラタン皿に入れ、エストラゴンバター風味にした料理</small>	ポークソテー コルドンブルー <small>ポークの間ハム・チーズを挟み、パン粉をつけ焼き、シュブレムソースを添えた料理</small>
11月12日(月)	11月13日(火)	11月14日(水)	11月16日(金)	オススメ! 11月17日(土) Fish
チキンのグラタン カッチャトーレ風 <small>チキンをソテーし、マッシュルーム・ピーマン・オニオン・トマトなどの野菜で煮込み、グラタンに仕上げた料理</small>	イトヨリ鯛と帆立貝のソテー ピカント風仕立て <small>イトヨリ鯛と帆立貝をソテーし器に入れ、セージ・セルフィユ・ケッパー・ピクルス・バターでソースを作り添えた料理</small>	ハンバーグステーキ シュミーズ風 <small>ハンバーグステーキの上にホウレン草と木の子のソテーを乗せた料理</small>	スライス牛肉のソテー ブランケット風煮込み <small>牛肉をソテーし、白ワイン・コンソメ・オニオン・ポテトピューレ・クリームを加えて仕上げた料理</small>	舌平目とサーモンのムニエル サンヴァレリー風 <small>舌平目とサーモンをムニエルに焼き、木の子類のソテーをソースパンブランに卵黄を加え焼いた料理</small>
オススメ! 11月19日(月) Porto	11月20日(火)	11月21日(水)	11月23日(金)	11月24日(土)
ポークのソテー チーズフォンジュ仕立て <small>ポークのソテーと野菜のソテーを器に入れ、クリームチーズフォンジュを添えた料理</small>	チキンソテー クラポードン <small>チキンにデアブルソースをぬり、パン粉を付けバターで焼き上げてオニオンソースを添える</small>	赤魚とサワラのムニエル ブルーノワゼット風 <small>赤魚とサワラのムニエルを器に盛り、煮芥風味のソースを添え上から焦がしバターを添え風味を付ける</small>	定休日	ハンバーグステーキ パテ・アンクルト <small>ハンバーグステーキの上に木の子と野菜のソビーズを乗せパイで焼き上げた料理</small>
オススメ! 11月26日(月) Beef	11月27日(火)	11月28日(水)	オススメ! 11月30日(金) Chicken	
スライス牛肉のソテー オニオン仕立て <small>牛肉をマッシュルーム・ベーコン・オニオンで良くソテーし、器に入れブラウンソースを添えた料理</small>	サーモンと野菜のソテーの パイ包み焼き <small>サーモンのムニエルと野菜のソテーをのりで包みパイで巻き焼き上げた料理</small>	ポークソテー ポワブルド・シェフ <small>ポークをソテーし、白・黒コショウ・ブランデー・クリーム・グラスピアでソースを作り添えた料理</small>	チキンソテー アルザス風ソース煮 <small>チキンをソテーし、白ワイン・チキンブイヨン・木の子類・香草を加え軽く煮込んだ料理</small>	



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