

# 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31年1月28日～平成31年2月27日

1月28日(月) <b>Beef</b>	1月29日(火)	1月30日(水)	2月1日(金)	2月2日(土)
<b>スライス牛肉のミルトン風</b> <small>スライス牛肉をソテーし、その上にオニオン・パセリ・マッシュルーム・ポートワインで作ったソースを添える</small>	<b>ハンバーグステーキ パテ アンクルート</b> <small>ハンバーグステーキの上に、木の子ジューセルを乗せパイで包み焼き上げた料理</small>	<b>小海老・帆立貝・魚のムニエル アメリカンソース仕立て</b> <small>イトヨリ鯛・小海老・帆立貝と野菜を器に盛り、上からアメリカンソースを添える</small>	<b>薄切りチキンのシュニッツェル</b> <small>チキンのスライスにハムとチーズを乗せ、パン粉をつけてバターで焼き上げ、マデラソースと焦がしバターソースを添える</small>	<b>ポークソテー マルシャンド バン</b> <small>ポークをソテーし、濃厚な赤ワインソースとブドウを添える</small>
2月4日(月)	2月5日(火)	2月6日(水)	2月8日(金)	2月9日(土)
<b>舌平目とサーモンのソテー テルミドール風</b> <small>魚をソテーし、ホウレン草と器に盛り、マスタード入りの魚ソースと周りにグラスビアンを添える</small>	<b>ハンバーグステーキ ルーマニア風</b> <small>ハンバーグステーキの上にトマトスライスとチーズを乗せ、ソースモルネーをかけ焼き上げた料理</small>	<b>スライス牛肉のソテー ショワジイ</b> <small>牛肉スライスソテーの上にリーフレタスと小松菜のブレゼを乗せ、ソースマデラを添える</small>	<b>チキンソテー ラヴァリエール</b> <small>チキンソテーの上にトマト・マッシュルーム・エストラゴン香草入りのシャールソースを添える</small>	<b>ポークソテー エルデ</b> <small>ポークをソテーし、ソースマデラとモルネーソースを添え、トマトコンカッセを付ける</small>
2月11日(月)	2月12日(火)	2月13日(水)	2月15日(金)	2月16日(土)
<b>定休日</b>	<b>黒メバルと赤魚のソテー メゾンドール</b> <small>器にキャベツホソジユと魚のソテーを入れ、パプリカ入りの魚のソースを添えマッシュルームと小海老を飾る</small>	<b>ハンバーグステーキ ビトク ロシア風</b> <small>ハンバーグステーキの上に、ハム入りマッシュポテト・トマト・オニオン・ケッパー・ピクルスを飾る</small>	<b>スライス牛肉の煮込み ステファニイ</b> <small>牛肉のソテーを器に入れ、野菜・木の子類とソースで煮込み、十文字パイを乗せ焼き上げる</small>	<span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Special Menu</span> <b>小海老のソテー ワレウスカ風</b> <small>小海老と木の子類をソテーしクレープで包む オマールソースとホウレン草のソテーと共に</small>
2月18日(月)	2月19日(火)	2月20日(水)	2月22日(金)	2月23日(土)
<b>チキンソテー パリジェーヌ</b> <small>チキンをソテーし季節の数種の野菜を付け、クリームソースとマデラソースを添えた料理</small>	<b>ポークソテー ヴェール・プレ</b> <small>ポークをソテーし数種類のグリンの香味野菜を添えた料理</small>	<b>舌平目のグー ジョンネット</b> <small>舌平目を棒状に切りパン粉をつけフライにする。ソースにタルタルとトマトソースを添える</small>	<b>ハンバーグステーキ ユサルド風</b> <small>ハンバーグステーキに木の子ジューセルと、クレープ・パイで包み込んだ料理</small>	<b>スライス牛肉のソテー オーストラリア風</b> <small>牛肉をソテーし、ニンニク・オニオン・パプリカ・トマトソース・デミソースにポテトのピュレを加え味付けする</small>
2月25日(月)	2月26日(火)	2月27日(水)		
<b>サワラのアングレース ニソワ風</b> <small>サワラにパン粉を付けてバターでソテーしフォンジュとマトとチーズをのせ焼いた料理</small>	<b>チキンソテー ポワブレード</b> <small>チキンを野菜と白ワイン・黒・白コショウでマリネし、ソテーしブイヨンとクリームを加え煮詰めソースを作る</small>	<b>ポークカツレッツ コルドンブルー</b> <small>ポークの間に野菜・チーズ・ハムをはさみパン粉を付けてバターで焼いた料理</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