

# 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

令和1年5月27日～令和1年6月29日

5月27日(月)	5月28日(火)	5月29日(水)	<b>おすすめ!</b> 5月31日(金) <b>Chicken</b>	6月1日(土)
<b>ポークカツレツ コルドン・ブルー</b> 女性名料理人 ポークの間に野菜ソテー・チーズ・ロースハムを挟みパン粉をつけて焼いた料理	<b>パテドポワソンド メイ ア・ラ メゾン</b> 魚介類とムースのパイ包み焼き 魚のスリ身の中に魚介類クリーム・玉子・ワインなどを加えムースを作りパイで巻き焼き上げた料理	<b>ハンバーグステーキ ア・ラ フロマーージュ</b> 木の子とチーズを使った料理 ハンバーグを焼き上げ、上にシャンピニオンデュクセル・クリームチーズをのせ焼き上げた料理	<b>チキンソテー オ・フロマーージュ</b> グラタンチーズ風味仕立て チキンをソテーし器に盛り、上に野菜のソテー・ロースハム・シュブレムソース・チーズを振り焼き上げる	<b>ソテード・ポワソンド・メイ</b> 魚介類のソテー 香草バターソース仕立て 魚のソテーの上に、にんにく・パセリ・セルフイコ・エストラゴンなどの香草バターソースを添える
6月3日(月)	6月4日(火)	6月5日(水)	6月7日(金)	<b>おすすめ!</b> 6月8日(土) <b>Hamburger</b>
<b>ポークカツレツ デアブル仕立て</b> 豚肉のカツレツ マスタード風味 ポークにマスタード・タバスコ・LPソース・卵黄でソースを作って塗り、パン粉を付けバターで焼く	<b>スライス牛肉のステーキ クリームブランケット仕立て</b> 牛肉にポテト風味のクリームソースを加えた料理 ポテトとタマネギをソテーしブイオンを加え煮てビュレーにし、子牛のソース・生クリームを加えソースとする	<b>赤魚ソテー テルミドル風</b> オマールソースとマスタードを使った料理 赤魚をムニエルに焼き、上にマスタード入りオマールソースを添えチーズを振り焼いた料理	<b>チキンソテー ポワブルヴェール</b> チキンソテー グリーンソース仕立て チキンをソテーし、上にチキンブイオン・白ワイン・グリーンコショウ・クリームでソースを作り添えた料理	<b>ハンバーグステーキ ユサルド風</b> ハンバーグにパイを乗せ焼いた料理 ハンバーグステーキの中にタマネギソテー・生クリームを加えソフトに焼き、上にシャンピニオンデュクセルとパイを乗せ焼き上げる
6月10日(月)	6月11日(火)	6月12日(水)	<b>おすすめ!</b> 6月14日(金) <b>Fish</b>	6月15日(土)
<b>サワラのアングリーズ ニソワ風</b> サワラのパン粉づけフライ ニース風 サワラにパン粉をづけオリーブオイルとバターで焼き、ニンニク・ベーコン・タマネギを加えたトマトソースを乗せ焼く	<b>ポークソテー ア・ラ・レザン</b> 豚肉のソテーの上にブドウ風味ソースを添える ポークのジュースとブドウ・コアントロー酒・フルーツジュース・子牛ソース・白ワインでソースを作り添える	<b>スライス牛肉のミルトン風</b> ゆでた牛肉を焼いた料理 ポイルした牛肉スライスに小麥粉を振りかけ、良くソテーしたタマネギ・酢・ブイオンを加えオープンの中で焼いた料理	<b>サーモンと帆立貝のプロヴァンサル</b> サーモンと帆立貝にムニエル プロヴァンス風 サーモンと帆立貝に粉をづけムニエルに焼き、ソースブリード・ニンニク・香草が入った焦がしバターを添える	<b>チキンソテー ピザイオラ</b> イタリア風料理 チキンをソテーし、上にマッシュルーム・ベーコン・タマネギ・ピーマン・香草・ミックスチーズを乗せ焼き上げた料理
6月17日(月)	6月18日(火)	<b>Special Menu</b> 6月19日(水)	6月21日(金)	6月22日(土)
<b>ハンバーグステーキ ア・ラ ジャポネ</b> ハンバーグに大根おろしを添える ハンバーグステーキに和風大根・ドレッシング・大葉などを使った料理	<b>黒メバルのタップナード仕立て</b> アンチョビとオリーブを使った料理 トマト・タマネギ・ライオン・ズ・スタックドオリーブ・ニンニク・オリーブオイルでソース作り添えチーズを振り焼く	<b>ポークバラ肉のポトフ</b> 豚バラ肉と野菜を煮込んだ料理 ポークブイオンと、タマネギ・人参・セロリと香草・豚バラ肉を長時間煮込んだ料理	<b>スライス牛肉のソテー ボンファンヌ</b> 家庭的な牛肉の煮込み 赤ワイン・子牛のソース・香草を加えて煮込んだ料理 ヌードルと野菜を添える	<b>ク・ド・クルヴェット・ニューバーク</b> 白身魚と小海老のオマールソース煮 小海老と白身魚をソテーし、ブランディで香りをつけオマールソース・生クリームを加えて味付ける
6月24日(月)	6月25日(火)	6月26日(水)	6月28日(金)	<b>おすすめ!</b> 6月29日(土) <b>Chicken</b>
<b>チキンソテー オングロワーズ</b> ハンパリー風煮込み料理 タマネギをソテーし、白ワイン・チキンブイオンを加え、トマト・ソース・パプリカ・サワークリームを加えソースを作る	<b>ハンバーグステーキ ウフポッシェ仕立て</b> ハンバーグステーキ ポーチドエッグを乗せる ハンバーグステーキの上にポーチドエッグを乗せ、木の子クリームソースを添える	<b>ソテード・ポワソンド・メイ・プロバンサル</b> 魚介類のソテープロヴァンス風 サルモン・帆立貝・サワラなどの魚をソテーし、ホウレン草・ソースブリード・ブルーノワゼットを添える	<b>ポークカツレツ コルドン・ブルー</b> 女性名料理人 ポークの間にチーズ・ロースハムを挟みパン粉をつけてバターで焼いた料理	<b>チキンソテー ブールギニョヌ</b> ブルゴーニュ 地方料理 チキンソテー・マッシュルーム・野菜類のソテー・ベーコンなどを添え、グラスビアンと焦がしバターをかける



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