



3月のランチメニューは、一皿で **お肉料理** と **お魚料理** の両方をお楽しみいただけます。



Port Fish 3月2日(月) ポークソテー マリアヌ風 オニオン・ポテト・ニンニク・香草でコニャック風味	Special Menu 3月3日(火) Beef Fish スライス牛肉のブランケット仕立て 木の子類のソテーにニンニク・香草を加えたクリームを添える	Hamburger Fish 3月4日(水) ハンバーグステーキ エルデ風 トマト・ベーコン・パイナップル・マヨネーズソース焼き	Chicken Fish 3月6日(金) チキンソテー ガストロノーム 大葉と木の子入りピカタ焼きスタイルに焼く	Port Fish 3月7日(土) ポークソテー シャルキュトリー風 ビネガー・マスタード・ピクルス・オリーブオイルでソースを作る
サーモンのムニエル メゾンドール オニオン・リンゴ・トマト入りのカレー風味ソース	黒メバルのグリエ ア・ラ・シャポネーズ 大根風味の和風ソース	イトヨリのムスリーヌ ムースを塗りフライにし、タルタルソースを添える	アジのムニエルピネグレットトマトソース オリーブオイル・トマト・ピクルス・エストラゴンなどでソースを作る	赤魚と小海老のテル・ゾイ仕立て 香味野菜の海老のクリームソース煮
Beef Fish 3月9日(月) スライス牛肉のアレキサンドリア風 ひき肉入りシュブレムソースにチーズを加え、ソースを作り上げる	Hamburger Fish 3月10日(火) ハンバーグステーキ ポム・フォンダン ポテトピューレーにオニオンソテー入りクリーム焼き	Chicken Fish 3月11日(水) チキンソテー カトフ風 ポムデュシエスの上に盛り、シュブレムソースを添える	Port Fish 3月13日(金) おススメ! ポークソテー ソンゾフ風 トマトと白インゲン豆煮込み	Beef Fish 3月14日(土) スライス牛肉のリヨン風 リヨネーズスタイルのオニオン・ポテトに赤ワイン・デミソースを加える
サワラのムニエル モルネ仕立て サワラの上にスクランブルエッグ・クリームソースを乗せ焼き上げる	タチウオ・ア・ラ フィンゼルゴ 香草入りパン粉つけ焼き	サーモンのムニエル メキシカン風 季節の野菜・香草・トマト・魚のエキスでソースを作り添える	メバルのソテー ソースブルーブラン 白ワインと魚のエッセンスのバターソース	イトヨリのピカタ焼き ムースを塗り香草入りの玉子をつけピカタ焼きにする
Hamburger Fish 3月16日(月) ハンバーグステーキ シュミーズ仕立て シャンピニオンデュクセル・クリームチーズを乗せ焼き上げる	Chicken Fish 3月17日(火) おススメ! チキンソテー ルネッサンス風 ジュドブレソースの中に季節の野菜のソテーを添える	Port Fish 3月18日(水) ポークソテー コルドンブルー 角ハム・チーズを挟み、パン粉をつけ焼き上げる	祝日	Beef Fish 3月21日(土) スライス牛肉・ア・ラ・レホール 西洋辛子のホースラディッシュと子牛のエキスでソースを作る
アジのムニエル セザム風味 ソースブリード・白黒ゴマ風味の焦がしバターを添える	赤魚と小海老のソテー アメリカンソース オマール海老ソースで煮込む	サワラのソテー エピナ・ア・ラクレーム焼き ソースパンブラン・ホウレン草ソテー・チーズをサワラに添え焼き上げる		タチウオのムニエル インディアン カレー風味パン粉つけ焼き
Hamburger Fish 3月23日(月) ハンバーグステーキ ウフ・ポッシェ ポーチドエッグを添える	Chicken Fish 3月24日(火) チキンソテー オングルワーズ オニオン・パプリカ・パンブラン・シュブレムソースで作る	Port Fish 3月25日(水) ポークソテー エピナ・ア・ラクレーム マッシュルーム・ホウレン草のクリームソース	Beef Fish 3月27日(金) スライス牛肉のソテー ポワブルドシェフ 白黒コショウ・クリーム・グラスビアン	Hamburger Fish 3月28日(土) おススメ! ハンバーグステーキ ア・ラ・レンテル フランス産レンズ豆を添える
サーモンと帆立貝のソテー ブルーノワゼット風味 ソースブリードと焦がしバターを添える	黒メバルのソテープロバンサル風 グラスビアンソースとニンニク入り焦がしバターソース添え	イトヨリパテ・アंकルート イトヨリに魚のすり身を塗りパイで包み焼く	アジのフライ ジャンジャンブル ジンジャー風味の和風ソースを添える	赤魚と帆立貝のソテー ブイヤベース仕立て サフラン入り魚のエッセンスと香味野菜で煮る
Chicken Fish 3月30日(月) チキンソテー クラポデオ ホースラディッシュ・マスタード・タバスコ・グラスビアンでソースを作りパン粉を振る	Port Fish 3月31日(火) おススメ! ポークソテー ピカタ焼き ポークの上に玉子とベーコンを乗せ焼く	<div style="border: 2px solid pink; padding: 10px; text-align: center;">  <p>Special Menu 3月3日(火) 「ひな祭りデザート(限定10個)」をプラス100円でご用意しております!</p> </div>		
サワラのポロネーズ サワラの上にポイルエッグ・トマト・マヨネーズ・パン粉を振り焼く	タチウオのペニエ 香草入り洋酒テンブラ			



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～