

9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。

<b>Hamburger</b> <b>Fish</b> <b>8月31日(月)</b> <b>ハンバーグステーキ・レンテルヴェール</b> フランス産レンズ豆クリームソース添え	<b>Chicken</b> <b>Fish</b> <b>9月1日(火)</b> <b>チキンソテー デアブルタン</b> オニオン・洋がらし・マスタード・LPソースをめりアングレーズ仕立てにする	<b>Pork</b> <b>Fish</b> <b>9月2日(水)</b> <b>おススメ!</b> <b>ポークソテー コルドンブルー</b> ハムとクリームチーズをはさみパン粉付けをし、オイルとバターで焼き上げる	<b>Beef</b> <b>Fish</b> <b>9月4日(金)</b> <b>スライス牛肉のソテー ア・ラ・シャンピニオン</b> 数種類の木の子とオニオン・ニンニクでソテーし赤ワインフンドヴォーでソースを作る	<b>Hamburger</b> <b>Fish</b> <b>9月5日(土)</b> <b>ハンバーグステーキ ラグ仕立て</b> 香味野菜・ポートワイン・赤ワイン・トマト・デミソースを加え煮る
<b>赤魚のソテー ディエップ風</b> 赤魚の上に魚介類のをせソースブルーブランを添える	<b>タチウオのソテー ア・ラ・アングルート</b> タチウオにムースをめり、のりとパイで焼き上げる	<b>サーモンのムニエル ア・ラ・ピザロラ</b> サーモンの上に香味野菜とフォンジュトマトでクリームチーズを添える	<b>黒メバルのフライ・グージョネット</b> 黒メバルを短冊にカットし香草パン粉を付けフライにする	<b>イトヨリ鯛のコンフィ仕立て</b> 香辛料とコンスターチを付けコンフィにする
<b>Chicken</b> <b>Fish</b> <b>9月7日(月)</b> <b>チキンソテー ペティポワ・フランセーズ</b> グリーンピースとレンテルベールでフランセーズソースを作り添える	<b>Pork</b> <b>Fish</b> <b>9月8日(火)</b> <b>ラグドポール ア・ラ・バーベキュー</b> ポークバラを香味野菜とバーベキューソースで煮込む	<b>Beef</b> <b>Fish</b> <b>9月9日(水)</b> <b>スライス牛肉のソテーオニオンフリット</b> 牛肉のソテーの上にオニオンと舞茸のフリットを添える	<b>Hamburger</b> <b>Fish</b> <b>9月11日(金)</b> <b>ハンバーグステーキドフィノワーズ</b> マッシュポテト・ナッツメッグを加えミックスチーズを添えグラチネ	<b>Chicken</b> <b>Fish</b> <b>9月12日(土)</b> <b>おススメ!</b> <b>チキンの煮込みと野菜のポーピエット</b> チキンの木の子類などをキャベツに包み煮込む
<b>アジのフリット ア・ラ・レモラード</b> タルタルソースにポイルエッグ・アンチョビ・トマトを加え添える	<b>赤魚のソテーサフラン風味</b> マッシュポテトとサフラン、魚のエッセンスでソースを作り添える	<b>サーモンと帆立貝のムニエルプロバンサル</b> ソースブリードにニンニク風味の魚がしバターを添える	<b>黒メバルのムニエル ブルノワゼット</b> メバルに粉を付けムニエルに焼きピネガーで味を調えブルーノワゼットを添える	<b>イトヨリ鯛の香草ピカタ焼き</b> イトヨリにムースをめり香草入り玉子を付け焼き上げる
<b>Pork</b> <b>Fish</b> <b>9月14日(月)</b> <b>ポークソテー ポリネシアン</b> レーズン・オニオン・ベーコン・リンゴ・ニンニク入りのソースを作り添える	<b>休業日</b>	<b>Beef</b> <b>Fish</b> <b>9月16日(水)</b> <b>スライス牛肉のソテー シャリアピン風</b> オニオンを良くソテーし赤ワイン・ポートワインとグラスピアンを加え添える	<b>Hamburger</b> <b>Fish</b> <b>9月18日(金)</b> <b>おススメ!</b> <b>ハンバーグステーキ和風仕立て</b> 舞茸フライ・大根おろし・アサツキ・ジャポネソースを加え添える	<b>Chicken</b> <b>Fish</b> <b>9月19日(土)</b> <b>チキンソテー ア・ラ・カチャートル</b> マッシュルーム・ピーマン・チーズ・トマトを加え煮る
<b>アジのムニエル ア・ラ・ピカント</b> アサツキ・ケッパー・エストラゴン・香草とピネガーを加えソースを作り添える		<b>Beef</b> <b>Fish</b> <b>9月23日(水)</b> <b>Special Menu</b> <b>ポークソテー ア・ラ・ブーランジェル</b> オニオン・マッシュポテト・ベーコン・フンドヴォーでソースを作り添える	<b>サワラのムニエル ワーテルゾイ</b> 魚のエッセンスに香味野菜とクリームを加えソースを作り添える	<b>サーモンのムニエル エピナル添え</b> バターで良くホウレン草をソテーしブルーボンジュースを添える
<b>9月21日(月)</b> <b>祝日</b>	<b>9月22日(火)</b> <b>祝日</b>	<b>Pork</b> <b>Fish</b> <b>9月23日(水)</b> <b>Special Menu</b> <b>黒メバルのムニエル ア・ラ・メゾンドール</b> カレー風味のブルーブランソースを作り添える	<b>Beef</b> <b>Fish</b> <b>9月25日(金)</b> <b>スライス牛肉のソテー ア・ラ・ポート</b> ソースマデラ・オニオン・ポートワインでソースを作り添える	<b>Hamburger</b> <b>Fish</b> <b>9月26日(土)</b> <b>ハンバーグステーキ スペシャルスクランブル添え</b> 玉子・マヨネーズ・クリームでスクランブルエッグを作り添える
<b>Chicken</b> <b>Fish</b> <b>9月28日(月)</b> <b>チキンソテー クラポデン</b> ホースラディッシュ・マスタード・ソース・タバスコなどでソース作り焼く	<b>Pork</b> <b>Fish</b> <b>9月29日(火)</b> <b>ポークソテー ア・ラ・ピカタ</b> ポークにチーズ・アサツキ・オニオン入り玉子を作り焼く	<b>Beef</b> <b>Fish</b> <b>9月30日(水)</b> <b>スライス牛肉のソテー ア・ラ・ミロトン</b> オニオン・マッシュルームとブランディを加えたソースを添える		
<b>サワラのポロネーズ</b> サワラを焼き上にポイル・エッグ・マヨネーズ・トマト・アサツキなどミックスし添える	<b>タチウオのフリット</b> 香辛料入り小麦粉を付け油で揚げる	<b>赤魚のムニエル ソースパンブラン</b> 白ワイン・ピネガー・香草・魚のエッセンスを加え煮詰めバターを加えソースを作り添える		



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