

10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。

Chicken 9月28日(月) Fish チキンソテー クラポデン 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	Pork 9月29日(火) Fish ポークソテー ア・ラ・ピカタ ポークにチーズ・アサツキ・オニオン入り玉子を作り焼く	Beef 9月30日(水) Fish スライス牛肉のソテー ア・ラ・ミロトン 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	Hamburger 10月2日(金) Fish ハンバーグステーキ和風仕立て マイタケフライ・大根おろし・アサツキ・ジャポネソースを加え添える	Chicken 10月3日(土) Fish チキンソテー パティポワ・フランセーズ グリンピースとレンテルパールでフランセーズソースを作り添える
サワラのポロネーズ 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	タチウオのフリット 香辛料入り小麦粉を付け油で揚げる	赤魚のムニエル ソースバンブラン 白ワイン・ビネガー・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	サワラのムニエル ワーテルゾイ 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	アジのフリット ア・ラ・レモラード 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
Pork 10月5日(月) Fish ラグドポール ア・ラ・バーベキュー ポークバラを香味野菜とバーベキューソースで煮込む	Beef 10月6日(火) Fish スライス牛肉のソテー ア・ラ・シャンピニオン 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ォンドヴォーでソースを作る	Hamburger 10月7日(水) おススメ! Fish ハンバーグステーキ ラグ仕立て 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	Chicken 10月9日(金) Fish チキンソテー ア・ラ・カチャトレ マッシュルーム・ピーマン・チーズ・トマトを加え煮る	Pork 10月10日(土) Fish ポークソテー ア・ラ・ピカタ ポークにチーズ・アサツキ・オニオン入り玉子を作り焼く
赤魚のソテーサフラン風味 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	黒メバルのフライ・グージョネット 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	イトヨリ鯛のコンフィ仕立て 香辛料とコンスターチを付けコンフィにする	サーモンのムニエル エピナル添え バターで良くほうれん草をソテーしブルーホングジュソース添える	タチウオのフリット 香辛料入り小麦粉を付け油で揚げる
Beef 10月12日(月) おススメ! Fish スライス牛肉のソテー ア・ラ・ミロトン 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	休業日		Hamburger 10月14日(水) Fish ハンバーグステーキ スペシャルスクランブル添え 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	Chicken 10月16日(金) Fish チキンソテー クラポデン 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を作り焼く
赤魚のムニエル ソースバンブラン 白ワイン・ビネガー・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る	アジのソテー ア・ラ・ルウラード アジと香味野菜・のりをパートブリックで包み焼く	サワラのポロネーズ 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	サーモンのムニエル ア・ラ・ピザロラ サーモンの上に香味野菜とフォンジュトマトとクリームチーズを添える	Pork 10月17日(土) Fish ポークソテー コルドンブルー ハムとクリームチーズを挟みパン粉付けをし、オイルとバターで焼き上げる
Beef 10月19日(月) Fish スライス牛肉のソテー ア・ラ・ポート 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	Hamburger 10月20日(火) Fish ハンバーグステーキドフィノワーズ マッシュポテト・ナッツメグを加えミックスチーズを添える	Pork 10月21日(水) Fish ポークソテー ア・ラ・ピカタ ポークにチーズ・アサツキ・オニオン入り玉子を作り焼く	Chicken 10月23日(金) Special Menu Fish チキンソテー オングロワーズ オニオン・パブリカ・シェブレンソース・バンブランで作る	Beef 10月24日(土) Fish スライス牛肉のソテー オニオンフリット 牛肉のソテーの上にオニオンとマイタケのフリットを添える
イトヨリ鯛のベニエ香草風味 香草風味衣揚げ	黒メバルのムニエル ブルーノワゼット メバルに粉を付けムニエルに焼きビネガーで味を整えブルーノワゼットを添える	タチウオのフリット 香辛料入り小麦粉を付け油で揚げる	赤魚と帆立貝のソテー プイヤベース風 サフラン入り魚のエッセンスと香味野菜で作る	サーモンと帆立貝のムニエルプロバンサル ソースブリードにニンニク風味の焦しバターを添える
Hamburger 10月26日(月) Fish ハンバーグステーキ チロル風 トマト・クリームチーズ香味野菜を添える	Pork 10月27日(火) おススメ! Fish ポークソテー ポリネシアン風 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	Chicken 10月28日(水) Fish チキンソテー ア・ラ・ボンファン 季節の野菜・木の子類のソテーとジュード・プレーを添える	Beef 10月30日(金) Fish スライス牛肉のソテー シャリアピン風 オニオン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	Hamburger 10月31日(土) Fish ハンバーグステーキ ア・ラ・シャンピニオン 木の子類のソテーを添える
サワラのソテー ソースブルーブラン エピナーソテーと白ワインソースを添える	アジのムニエル ア・ラ・ピカント アカツキ・ケッパー・エストラゴン・香草とビネガーを加えソースを作り添える	黒メバルのグリエ 黒メバルを素焼きにし大根ソースを添える	赤魚と小海老のソテー ア・ラ・ニューバーグ 赤魚と小海老にクリームオマールソースを添える	サーモンのムニエル ソースブリード 魚のエッセンスを煮詰めたソースブリードを添える



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