

11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。

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| Pork Fish 11月2日(月) ラグードポール ア・ラ・ソソワ 豚バラをオニオン・ニンジン・豆類とトマトソースで煮込む サワラのムニエル ア・ラ・セザム ゴマ風味ビネグレットソース添え | 11月3日(火) 祝日 | Beef Fish 11月4日(水) スライス牛肉のソテー シャリアピン風 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ビアンを加え添える アジのコンフィ仕立て アジに香辛料と香草をまぶしオリーブオイルで調理する | 11月6日(金) 休業日 | Hamburger Fish 11月7日(土) オススメ! ハンバーグステーキ・レンテルヴェール フランス産レンズ豆クリームソース添え 黒メバルのソテー メゾンドール オニオン・りんご・レーズン・トマトを加えたカレー風ソースを作り添える |
| Pork Fish 11月9日(月) ラグードポール・ア・ラ・オランジ 豚バラ肉をオニオンとフォンドヴォーとオレンジで煮る タチウオのパートブリック仕立て パートブリックで野菜ソテーと海苔、タチウオを焼く | Chicken Fish 11月10日(火) オススメ! チキンの煮込みと野菜のポー・ピエツト チキンの木の子類などをキャベツに包み煮込む | Beef Fish 11月11日(水) スライス牛肉のポワブルドシェフ 白・黒コショウをソテーし、ブランディーとグラスビアンを加える サーモンのピカタ焼き サーモンに香草入り玉子をつけピカタ焼きにする | Hamburger Fish 11月13日(金) ハンバーグステーキ シュミーズ仕立て シャンピオンデュクセル・クリーム・チーズをのせ焼き上げる 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 | Pork Fish 11月14日(土) ポークソテー コルドンブルー 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 アジのムニエル ビネグレット トマトソース オニオン・トマト・エストラゴン・ケッパー・オリーブオイル入りソース |
| Chicken Fish 11月16日(月) チキンソテー ア・ラ・カチャトーレ マッシュルーム・ピーマン・チーズ・トマトを加え煮る 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 | Beef Fish 11月17日(火) Special Menu スライス牛肉のレホール仕立て 西洋ワサビとホースラディッシュとオニオン・あさつき・ジュードプフで 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 | Hamburger Fish 11月18日(水) 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 赤魚のソテー ディエツップ風 赤魚の上に魚介類をのせソースブルーブランを添える | Pork Fish 11月20日(金) ポークソテー ア・ラ・ブーランジェール オニオン・マッシュポテト・ベーコン・フォンドヴォーでソースを作り添える サーモンのムニエル エピナル添え 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 | Chicken Fish 11月21日(土) 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 サワラのポロネーズ サワラを焼き上にボイル・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 |
| 11月23日(月) 祝日 | Beef Fish 11月24日(火) 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ーを加えたソースを添える アジと帆立貝のプロバンス風 アジと帆立貝の上にニンニク・香草風味のソースを添える | Chicken Fish 11月25日(水) ハンバーグステーキ ポムフォンダン ポテトビュレの中にオニオンクリームを加え焼き上げる 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 | Pork Fish 11月27日(金) オススメ! ポークソテー リオン風 オニオン・ポテトでリヨネーズポテトを作りジュード・ポールを添える タチウオのソテー ア・ラ・アングルート タチウオにムースをぬり、のりとパイで焼き上げる | Chicken Fish 11月28日(土) チキンソテー ア・ラ・オングロワーズ オニオン・パブリカ・白ワイン・トマトソース・クリーム・サワークリームでソースを作る 赤魚と小海老のソテー ア・ラ・ニューバーク 赤魚と小海老にクリーム、オマールソースを添える |
| Beef Fish 11月30日(月) スライス牛肉のソテー ア・ラ・シャンピオン 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 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ユトマテでクリームチーズを添える | | | | |

クリスマス 12月は **クリスマスランチ** をご用意しております。お楽しみに！ 



tel.059-252-2300
 津市榊原町5630 榊原白鳳病院 地下1階
 営業時間 / 9 : 00 ~ 16 : 00 (LO 15 : 30) ランチタイム 11 : 00 ~ 14 : 00
 定休日 / 木・日・祝

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~