

1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。

Beef Fish	12月28日(月)	Pork Fish	12月29日(火)	12月30日(水)	1月1日(金)	1月2日(土)			
	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・ジュードブフで	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		年末年始 定休日	年末年始 定休日	年末年始 定休日			
	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	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							
Hamburger Fish	1月4日(月)	Chicken Fish	1月5日(火)	Beef Fish	1月6日(水)	Pork Fish	1月8日(金)	Hamburger Fish	1月9日(土)
	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ーセル・クリーム・チーズをのせ焼き上げる	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		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	ラグードポール・ア・ラ・オレンジ 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	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グラチネ			
	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	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		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	イトヨリ鯛のベニエ香草風味 香草風味衣揚げ	黒メバルのグリエ 黒メバルを素焼きにし大根ソースを添える			
	1月11日(月)	Chicken Fish	1月12日(火)	Beef Fish	1月13日(水)	Pork Fish	1月15日(金)	Hamburger Fish	1月16日(土)
	祝 日	チキンソテー ア・ラ・オングロワーズ オニオン・パプリカ・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		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	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	ハンバーグステーキ チロル風 ハンバーグステーキにオニオン・フライド・トマトを添える			
		赤魚のソテー ディエップ風 赤魚の上に魚介類をのせソースブルーブランを添える		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	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			
Pork Fish	1月18日(月)	Beef Fish	1月19日(火)	Pork Fish	1月20日(水)	Hamburger Fish	1月22日(金)	Chicken Fish	1月23日(土)
	チキンソテー ア・ラ・ルネッサンス風 数種類の季節の野菜とベーコンソテーを添える	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・ジュードブフで		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	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	チキンの煮込みと野菜のポー・ピエット チキンの木の子類などをキャベツに包み煮込む			
	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	イトヨリ鯛のフリット イトヨリ鯛に香草入りムースを塗りフライにする		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	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	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			
Beef Fish	1月25日(月)	Pork Fish	1月26日(火)	Hamburger Fish	1月27日(水)	Chicken Fish	1月29日(金)	Beef Fish	1月30日(土)
	スライス牛肉のソテー ア・ラ・ミトン 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	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		ハンバーグステーキ ポムフォンダン ポテトピュレの中にオニオンクリームを加え焼き上げる	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	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			
	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	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でクリームチーズを添える		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	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	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			



Restaurant Premier

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～

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