

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。

<b>Chicken</b> 3月1日(月) <b>Fish</b> <b>チキンソテー ア・ラ・オングロワーズ</b> 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	<b>Beef</b> 3月2日(火) <b>Fish</b> <b>スライス牛肉のポワブルドシェフ</b> 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	<b>Port</b> 3月3日(水) <b>Fish</b> <b>ラグードポーク 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>Hamburger</b> 3月5日(金) <b>Fish</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>Chicken</b> 3月6日(土) <b>ボススメ!</b> <b>Fish</b> <b>チキンソテー ア・ラ・ルネッサンス風</b> 数種類の季節の野菜とベーコンソテーを添える
<b>タチウオのフライ・デアブル仕立て</b> マスタード風味ソースをぬりフライにする	<b>イトヨリ鯛のベニエ香草風味</b> 香草風味衣揚げ	<b>黒メバルのグリエ</b> 黒メバルを素焼きにし大根ソースを添える	<b>赤魚のムニエル ソースバンブラン</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	<b>アジと帆立貝のプロバンス風</b> 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
<b>Beef</b> 3月8日(月) <b>Fish</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ォンドヴォーでソースを作る	休業日	<b>Port</b> 3月10日(水) <b>ボススメ!</b> <b>Fish</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>Hamburger</b> 3月12日(金) <b>Fish</b> <b>ハンバーグステーキ シュミーズ仕立て</b> シャンピニオンデュクセル・クリーム・チーズをのせ焼き上げる	<b>Chicken</b> 3月13日(土) <b>Fish</b> <b>チキンソテー ア・ラ・カチャトル</b> マッシュルーム・ピーマン・チーズ・トマトを加え煮る
<b>サワラのエピナ・グラタン</b> サワラの上にホウレン草とクリームチーズをのせグラタンにする		<b>サーモンのソテー ブルーノワゼット風</b> サーモンにソースブリードと焦がしバターを添える	<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>イトヨリ鯛 パティ アンクルート</b> イトヨリ鯛にムースを塗り、海苔とパイで包み焼き上げる
<b>Beef</b> 3月15日(月) <b>Special Menu</b> <b>Fish</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ビアンを加え添える	<b>Port</b> 3月16日(火) <b>Fish</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・フォンドヴォーでソースを作り添える	<b>Hamburger</b> 3月17日(水) <b>Fish</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> 3月19日(金) <b>Fish</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	祝日
<b>黒メバルのフライ・グージュネット</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>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>アジのムニエル ピネグレット トマトソース</b> 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	<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>Beef</b> 3月22日(月) <b>Fish</b> <b>スライス牛肉のレホール仕立て</b> 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	<b>Port</b> 3月23日(火) <b>Fish</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>Hamburger</b> 3月24日(水) <b>ボススメ!</b> <b>Fish</b> <b>ハンバーグステーキ ポムフォンダン</b> 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	<b>Chicken</b> 3月26日(金) <b>Fish</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>Beef</b> 3月27日(土) <b>Fish</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ーを加えたソースを添える
<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>タチウオのフライ ア・ラ・インディアン</b> タチウオにカレーパウダーを振りフライにする	<b>イトヨリ鯛の香草ピカタ焼き</b> イトヨリにムースをぬり香草入り玉子を付け焼き上げる	<b>黒メバルのムニエル ブルーノワゼット</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>赤魚と小海老のソテー ア・ラ・ニューバーク</b> 赤魚と小海老にクリーム、オマールソースを添える
<b>Port</b> 3月29日(月) <b>Fish</b> <b>ラグードポーク ア・ラ・ソソワ</b> 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	<b>Hamburger</b> 3月30日(火) <b>Fish</b> <b>ハンバーグステーキ レンデルヴェール</b> フランス産レンズ豆クリームソース添え	<b>Chicken</b> 3月31日(水) <b>Fish</b> <b>チキンソテー ア・ラ・ガストロノーム</b> 大葉・キャベツ・木の子・クリーム・玉子に和えピカタに焼く		
<b>アジのコンフィ仕立て</b> 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	<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		



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