

レストランプレミア 日替わりランチメニュー表 日替わりスープ・ミニサラダ・ライス付き

令和4年1月1日～令和4年1月31日

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。

1月3日(月)	Beef Fish 1月4日(火)	Hamburger Fish 1月5日(水)	Chicken Fish 1月7日(金) おススメ!	Port Fish 1月8日(土)
休業日	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	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	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	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	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
1月10日(月)	Beef Fish 1月11日(火) おススメ!	Hamburger Fish 1月12日(水)	Chicken Fish 1月14日(金)	Port Fish 1月15日(土)
祝日	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ンドヴォーでソースを作る	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	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	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
	赤魚のムニエル ソースパンブラン 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	タチウオのフライ・デアブル仕立て マスタード風味ソースをぬりフライにする	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	サーモンのソテー ブルーノワゼット風 サーモンにソースブリードと焦がしバターを添える
Beef Fish 1月17日(月)	Hamburger Fish 1月18日(火)	Chicken Fish 1月19日(水)	Port Fish 1月21日(金) Special Menu	Beef Fish 1月22日(土)
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	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	チキンソテー ア・ラ・ガストロノーム 大葉・キャベツ・木の子・クリーム・玉子に和えピカタに焼く	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	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舞茸のフリットを添える
赤魚のムニエル フィンゼルブ 赤魚に数種類のハーブを振り焼き上げる	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	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	イトヨリ鯛の香草ピカタ焼き イトヨリにムースをぬり香草入り玉子をつけ焼き上げる
Hamburger Fish 1月24日(月) おススメ!	Chicken Fish 1月25日(火)	Port Fish 1月26日(水)	Beef Fish 1月28日(金)	Hamburger Fish 1月29日(土)
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	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	ラグードポーク 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	スライス牛肉のミラネーズ オニオン・ベーコン・木の子類をトマトソースで和える	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
黒メバルのムニエル ブルノワゼット メバルに粉を付けムニエルに焼きビネガーで味を調えブルノワゼットを添える	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	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	サワラのエピナ・グラタン 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	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 Fish 1月31日(月)				
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				
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				

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