

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5月2日～令和4年5月31日

5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 Fish 5月2日(月) 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 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	5月3日(火) 祝日	5月4日(水) 祝日	Pork Fish 5月6日(金) 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・ボールを添える 赤魚のムニエル フィーンゼルブ 赤魚に数種類のハーブを振り焼き上げる	Hamburger Fish 5月7日(土) ボスマメ! 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
Beef Fish 5月9日(月) 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ピアンを加える 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調えブルーノワゼットを添える	Chicken Fish 5月10日(火) 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	Pork Fish 5月11日(水) ボスマメ! ラグドポーク・ア・ラ・オレンジ 豚バラ肉をオニオンとフンドヴォーとオレンジで煮る	Hamburger Fish 5月13日(金) 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 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	Beef Fish 5月14日(土) 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ピアンを加え添える タチウオのフライ ア・ラ・インディアン タチウオにカレーパウダーを振りフライにする
Chicken Fish 5月16日(月) ボスマメ! チキンソテー ペティポワ・フランセーズ グリーンピースとレンテルペールでフランセーズソースを作り添える 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	Pork Fish 5月17日(火) ラグドポーク 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	Hamburger Fish 5月18日(水) 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 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	休業日	
Chicken Fish 5月23日(月) 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 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	Pork Fish 5月24日(火) 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	Hamburger Fish 5月25日(水) 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 タチウオのソテー ア・ラ・アンクルート タチウオにムースをぬり、のりとパイで焼き上げる	Beef Fish 5月27日(金) ボスマメ! 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 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	Chicken Fish 5月28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 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
Pork Fish 5月30日(月) Special Menu 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・りんご・ニンニク入りの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	Hamburger Fish 5月31日(火) ハンバーグステーキ ウフ・ポツシェ 野菜のソテーとポーチドエッグをのせる 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			

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