

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6月1日～令和4年6月29日

6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。

Port Fish 5月30日(月)	Hamburger Fish 5月31日(火)	Beef Fish 6月1日(水)	Chicken Fish 6月3日(金) オススメ!	Port Fish 6月4日(土)
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・リンゴ・ニンニク入りのソースを作り添える	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	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	チキンソテー クラポテン 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 リヨン風 オニオン・ポテトでリヨネーズポテトを作りジュド・ボールを添える
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	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	イトヨリ鯛のベニエ香草風味 香草風味衣揚げ	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	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
Hamburger Fish 6月6日(月)	Beef Fish 6月7日(火) Special Menu	Chicken Fish 6月8日(水)	Port Fish 6月10日(金)	Hamburger Fish 6月11日(土)
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	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	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	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 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
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	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	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	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	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付け焼き上げる
Beef Fish 6月13日(月)	Chicken Fish 6月14日(火)	Port Fish 6月15日(水)	休業日	
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を加えたソースを添える	チキンソテー ア・ラ・カチャトレ マッシュルーム・ピーマン・チーズ・トマトを加え煮る	ラグードポーク・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・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	
アジのムニエル ピ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	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	赤魚のムニエル ソースバンブラン 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	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	
Beef Fish 6月20日(月)	Chicken Fish 6月21日(火)	Port Fish 6月22日(水) オススメ!	Hamburger Fish 6月24日(金)	Beef Fish 6月25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・ジュードプフで	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パールでフランセーズソースを作り添える	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・リンゴ・ニンニク入りのソースを作り添える	ハンバーグステーキ ドフィノワーズ マッシュポテト・ナッツメッグを加えミックスチーズを添えグラチネ	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	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	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	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
Chicken Fish 6月27日(月) オススメ!	Port Fish 6月28日(火)	Hamburger Fish 6月29日(水)		
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	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 チロル風 ハンバーグステーキにオニオン・フライト・トマトを添える		
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	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ピネガーで味を調えブルーノワゼットを添える	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		

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