

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8月1日～令和4年8月31日

8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 8月1日(月) 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	Chicken Fish 8月2日(火) 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	Port Fish 8月3日(水) 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	Hamburger Fish 8月5日(金) 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	Beef Fish 8月6日(土) おすすめ! 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
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	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	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	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
Chicken Fish 8月8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	Port Fish 8月9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	Hamburger Fish 8月10日(水) おすすめ! 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	Beef Fish 8月12日(金) 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	Chicken Fish 8月13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
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	サーモンと帆立貝のムニエル プロバンスル ソースブリードにニンニク風味の焦がしバターを添える	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	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	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
Port Fish 8月15日(月) おすすめ! 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・ポールを添える	Hamburger Fish 8月16日(火) 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	Beef Fish 8月17日(水) 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	休業日	
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	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	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 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	
Port Fish 8月22日(月) ラグードポーク・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 8月23日(火) 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	Beef Fish 8月24日(水) 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	Chicken Fish 8月26日(金) Special Menu 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	Port Fish 8月27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・りんご・ニンニク入りのソースを作り添える
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つけ焼き上げる	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	赤魚のムニエル ソースパンブラン 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	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
Hamburger Fish 8月29日(月) 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	Port Fish 8月30日(火) おすすめ! 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	Chicken Fish 8月31日(水) 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	 かき氷 1日限定 10食 ¥500 (税込) マンゴー・抹茶・アランボワーズ	
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	アジのコンフィ仕立て 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		

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