

# 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12月1日～令和4年12月28日

12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 Fish</b> 11月28日(月) <b>チキンのローストサンガレーズ</b> チキンソテーセイロン風	<b>Pork Fish</b> 11月29日(火) <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>Hamburg Fish</b> 11月30日(水) <b>ハンバーグステーキ ポムフォンダン</b> 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	<b>Beef Fish</b> 12月2日(金) <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>Chicken Fish</b> 12月3日(土) <b>おすすめ!</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>黒メバルのフライ・グージョネット</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>イトヨリ鯛のベニエ香草風味</b> 香草風味衣揚げ	<b>赤魚と小海老のソテー ア・ラ・ニューバーグ</b> 赤魚と小海老にクリーム、オマールソースを添える	<b>サワラのソテー ストロガノフ風</b> サワラの上にトマトソース・タルタルソース・粉チーズを振り焼き上げる	<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>Pork Fish</b> 12月5日(月) <b>ポークソテー リヨン風</b> 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	<b>Hamburg Fish</b> 12月6日(火) <b>ハンバーグステーキ ポムフォンダン</b> 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	<b>Beef Fish</b> 12月7日(水) <b>おすすめ!</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	<b>Chicken Fish</b> 12月9日(金) <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	<b>Pork Fish</b> 12月10日(土) <b>ポーク肉のローストア・ラ・ケレス</b> 豚肉の煮込みシエリー酒風味
<b>サーモンのピカタ焼き</b> サーモンに香草入り玉子をつけピカタ焼きにする	<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>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>イトヨリ鯛のベニエ香草風味</b> 香草風味衣揚げ	<b>赤魚のムニエル フィンゼルブ</b> 赤魚に数種類のハーブを振り焼き上げる
<b>Hamburg Fish</b> 12月12日(月) <b>おすすめ!</b> <b>ハンバーグステーキ・レンテルヴェール</b> フランス産レンズ豆クリームソース添え	<b>Beef Fish</b> 12月13日(火) <b>スライス牛肉のミラネーズ</b> オニオン・ベーコン・木の子類をトマトソースで和える	<b>Chicken Fish</b> 12月14日(水) <b>チキンのローストサンガレーズ</b> チキンソテーセイロン風	<b>Pork Fish</b> 12月16日(金) <b>ラグードポーク ア・ラ・ソソソワ</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>Hamburg Fish</b> 12月17日(土) <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>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>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>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>黒メバルのフライ・グージョネット</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>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>Beef Fish</b> 12月19日(月) <b>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を加えたソースを添える	<b>Chicken Fish</b> 12月20日(火) <b>チキンソテーア・ラ・アルジェヌ</b> チキンソテーアール風トマト煮込み	<b>Pork Fish</b> 12月21日(水) <b>クリスマスランチ</b> <b>ポーク肉のローストア・ラ・ポム</b> 豚肉の煮込みリゴ風味	<b>Chicken Fish</b> 12月23日(金) <b>クリスマスランチ</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>Beef Fish</b> 12月24日(土) <b>クリスマスランチ</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>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つけ焼き上げる	<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>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>サワラのバルシー風</b> サワラの上にタマネギ・パセリ入りのムースをのせ焼き上げた料理	<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
<b>Chicken Fish</b> 12月26日(月) <b>チキンソテー ア・ラ・ブルトヌ</b> チキンソテーブルタイニュ風クリーム煮込み	<b>Pork Fish</b> 12月27日(火) <b>おすすめ!</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>Hamburg Fish</b> 12月28日(水) <b>ハンバーグステーキア・ラ・シャツスール</b> ハンバーグステーキの木の子とエストラゴン風味	<p>令和4年12月30日(金)～令和5年1月3日(火) 定休日</p> <p>令和5年1月4日(水)より営業します</p>	
<b>黒メバルのソテー・オートリシャン</b> ホウレン草ソテーソースポルドレーズ・トマトを添える	<b>アジのソテー・ア・ラ・バルサミコ</b> アジをソテーし香草野菜とバルサミコソースを添える	<b>イトヨリ鯛のコンフィ仕立て</b> 香辛料とコンスターチを付けコンフィにする		

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