

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5年1月2日～令和5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2日(月)	1月3日(火)	Hamburg Fish 1月4日(水) おすすめ!	Beef Fish 1月6日(金)	Chicken Fish 1月7日(土)
 <p>新年明けましておめでとうございます。 本年もよろしくお願ひ申し上げます。</p> <p>休業日</p>		<p>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</p> <p>サワラのソテー ストロガノフ風 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</p>	<p>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</p> <p>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</p>	<p>チキンソテー ア・ラ・ブルトヌ チキンソテーブルタイニュ風クリーム煮込み</p> <p>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ベネガーで味を調えブルーノワゼットを添える</p>
1月9日(月)	Pork Fish 1月10日(火)	Hamburg Fish 1月11日(水)	Beef Fish 1月13日(金)	Chicken Fish 1月14日(土) おすすめ!
祝日	<p>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</p> <p>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</p>	<p>ハンバーグステーキ ア・ラ・シャッスール ハンバーグステーキの木の子とエストラゴン風味</p> <p>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</p>	<p>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</p> <p>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</p>	<p>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</p> <p>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</p>
Pork Fish 1月16日(月)	Hamburg Fish 1月17日(火)	Beef Fish 1月18日(水) Special Menu	Chicken Fish 1月20日(金)	Pork Fish 1月21日(土)
<p>ラグードポーク 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</p> <p>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</p>	<p>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</p> <p>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</p>	<p>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</p> <p>アジのソテー・ア・ラ・パルサミコ アジをソテーし香草野菜とパルサミコソースを添える</p>	<p>チキンソテー ア・ラ・アルジェーナ チキンソテーアルル風トマト煮込み</p> <p>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</p>	<p>ポーク肉のロースト ア・ラ・ポム 豚肉の煮込みリング風味</p> <p>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</p>
Hamburg Fish 1月23日(月) おすすめ!	Beef Fish 1月24日(火)	Chicken Fish 1月25日(水)	Pork Fish 1月27日(金)	Hamburg Fish 1月28日(土)
<p>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</p> <p>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</p>	<p>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</p> <p>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</p>	<p>チキンのロースト サンガレーズ チキンソテーセイロン風</p> <p>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</p>	<p>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</p> <p>黒メバルのソテー・オートリシャン ホウレン草ソテーソースポルドレーズ・トマトを添える</p>	<p>ハンバーグステーキ・ウフ・ポッシェ 野菜のソテーとポーチドエッグをのせる</p> <p>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</p>
Beef Fish 1月30日(月)	Chicken Fish 1月31日(火) おすすめ!			
<p>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</p> <p>イトヨリ鯛のベニエ香草風味 香草風味衣揚げ</p>	<p>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</p> <p>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</p>			

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