

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

平成29年5月29日～平成29年6月30日

5月29日(月)	5月30日(火)	5月31日(水)	6月2日(金)	6月3日(土)
舌平目とサワラのムニエル ホウレン草添え	ポークソテー ア・ラレザン	赤魚と小海老のワシントン風	ハンバーグステーキ 木の子類と 野菜のフォンジュ仕立て	チキンソテー エストラゴン風味
香草パクチ入り白ワインソースとムニエル ソース添え	ポークをソテー、レーズンを加えて軽く煮込んだ料理	赤魚をムニエルに焼き、その上にホウレン草を乗せたアメリカンソース風味グラタン仕立て	ハンバーグステーキの上に木の子と野菜のフォンジュをのせレンズ豆のクリームソースを添える	チキンをソテーし香草エストラゴンソースを添える
6月5日(月)	6月6日(火)	6月7日(水)	6月9日(金)	6月10日(土)
サワラのムニエル ポロネーズ	ポークソテー ポワブルド・シェフ	スライス牛肉のソテー 香草タイム風味	黒メバルのソテー タツナード風味	ハンバーグステーキ ソースシュミーズ仕立て
サワラをムニエルに焼きポイルエッグ、香草とパン粉を振り焼いた料理	ポークをソテーし、白黒コショウ、ブランデーを加えたソースを添えた料理	牛肉の肉汁にグラスビアン・香草タイムを加えたソースを添えた料理	黒メバルをソテーし、その上にオリーブ・ケッパー・ピクルスで作ったソースをのせた料理	ハンバーグステーキの上にクリームスクランブルエッグをのせクリームチーズで焼いた料理
6月12日(月)	6月13日(火)	6月14日(水)	6月16日(金)	6月17日(土)
チキンのソテー 美食家風	舌平目と小海老のソテー ワシントン風	ポークソテー ブーランジェル	スライスビーフのソテー ブルーノワゼット仕立て	サーモンと帆立貝のムニエル エピナ ア・ラクレーム
チキンをソテーし、大葉入りの玉子で包み、木の子クリームソースを添えた料理	舌平目をムニエルに焼き、その上にホウレン草・小海老をのせアメリカンソースでグラタン焼きにした料理	ポークをソテーし、タマネギとポテトを肉じゃがを作るようにかるく煮込んだ料理	スライスビーフをソテーしその上に焦がしバターとフォンドヴォールソースを添えた料理	サーモンと帆立貝をソテーし、ホウレン草のクリーム煮と白ワインのバターソースを添えた料理
6月19日(月)	6月20日(火)	6月21日(水)	6月23日(金)	6月24日(土)
ハンバーグステーキ ハム・エッグ仕立て	チキンソテー キューバ風	赤魚と小海老のソテー サンヴァレリー風	ポークソテー シュ・フォンジュ風	スライスビーフのソテー ソースレホール
ハンバーグの上に木の子のソテーとハムエッグをのせた料理	チキンをソテーし、香草バジル・オレガノを加え、トマト入りのマデラソースで煮込んだ料理	赤魚をムニエルに焼き、その上に野菜をのせ、白ワインソースに卵黄を加え焼いた料理	キャベツ・タマネギ・ニンニク・ベーコンをソテーし、ポークの煮汁で煮込んだ野菜をソースにした料理	スライスビーフに西洋ワサビソースを添えた料理
6月26日(月)	6月27日(火)	6月28日(水)	6月30日(金)	
サワラと帆立貝のソテー ブルーノワゼット風	ハンバーグステーキ ポーチドエッグ風	チキンソテー カッチャトーレ風	舌平目と小海老の ワシントン風	
サワラと帆立貝の上にグラスビアンと焦がしバターを添えた料理	ハンバーグの上にホウレン草ソテーとポーチドエッグをのせた料理	チキンソテーを野菜類とマッシュルーム・香草を加え、トマトソースで煮込んだ料理	舌平目をソテーし、その上にえの木茸とホウレン草をのせ、チーズ入りアメリカンソースで焼いた料理	



Restaurant Premier