

# レストランプレミエ 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10月30日～平成29年11月29日

10月30日(月)	10月31日(火)	11月1日(水)	11月3日(金)	11月4日(土)
ハンバーグステーキ パイナップルとマッシュポテト仕立て ハンバーグステーキの上にパイナップルとナツメグ風味のクリームマッシュポテトを添えた料理	パティ・ド・ナン アンクルート 魚のすり身と切り身をムースの中に加えナンのパンで包み焼いた料理	グラタン・ド・ポール シュ・フォンジュ ポークをソテーしその上にベーコン・キャベツ、ソテーした野菜とチーズをのせ焼いた料理	定休日	サーモンのムニエル メキシカン風 サーモンをムニエルに焼きピーマン・セロリ・オニオン・トマト入りのソースを作り上にのせ、レモンを添える
11月6日(月)	11月7日(火)	11月8日(水)	11月10日(金)	11月11日(土)
ルー・ド・プーレ・オ・エルブ チキンの香草焼きと野菜のスティックをトルティヤのシートで巻いた料理	黒メバルのオリエンタル風 黒メバルをムニエルに焼き、リンゴ・トマト・オニオン・ピーマン・キャロットをソテーしカレー粉を加えた野菜をのせチーズとパン粉を振り焼く	ハンバーグステーキ パテ・アンクルート ハンバーグステーキの上に木の子ジューセルをのせパイで包み焼き上げた料理	赤魚のムニエル・ア・ラ エストラゴン 赤魚をムニエルに焼きバターソースの中に香草のエストラゴンを加えた料理	スライス牛肉とベーコン キャベツロール巻き スライス牛肉のソテーとひき肉・ベーコンのキャベツ巻きの盛り合わせ
11月13日(月)	11月14日(火)	11月15日(水)	11月17日(金)	11月18日(土)
パティ・ド・ソール ア・ラ・アンクルート 舌平目を焼き魚のムースをのせ、のりとパイ皮で包み焼き上げた料理	ソテー ド・ポール・ア・ラ・シートル 生リンゴをすりおろし、ポークのジュースとシナモンを加え風味をつけた料理	サワラのソテー タップナード風味 サワラをソテーし、オリーブ・ケッパー・アンチョビ・ピクルス・トマトでソースを作り上に添えた料理	プレーソテー ア・ラ・ガストウロミ チキンのソテー 美食家風 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る	赤魚と小海老のパイシート焼き 赤魚と小海老とオニオンソテーをパイシートと上にのせオープンで焼いた料理
11月20日(月)	11月21日(火)	11月22日(水)	11月24日(金)	11月25日(土)
ハンバーグステーキ ポムダンファン風 ハンバーグステーキの上にポテトとえの木茸のお好み焼き風野菜をのせた料理	ムースド ポワッソン ド・メイ・ア・ラエピナル 二種の魚のスリ身でムースを作り、のりとキャベツで包んで蒸した料理	スライス牛肉のミルトン風 スライス牛肉の上に数種の木の子とオニオン・フォンドヴォーソース、生クリームで仕上げたソースを添える	ク・ド クルベット ア・ラ・ニューバーグ 小海老・オニオン・マッシュルームをアメリカンソースで和えた料理	パティ・ド・ポール ア・ラ・メゾン パイシートの上にポークとトマトに和えた野菜とチーズをのせ焼いた料理
11月27日(月)	11月28日(火)	11月29日(水)		
黒メバルと帆立貝の プロバンス風 黒メバルをムニエルに焼き、ニンニク、フォンドヴォーと焦がしバターを添えた料理	ハンバーグステーキクリーム ホウレン草とポーチドエッグ ハンバーグステーキの上にホウレン草クリーム煮とポーチドエッグを添えた料理	イトヨリ鯛のソテーポランド風 イトヨリ鯛をムニエルに焼き、玉子・パン粉・香草をのせ焦がしバターソースを添える		



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～

Restaurant Premier