

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30年1月5日～平成30年1月31日

1月1日(月)	1月2日(火)	1月3日(水)	1月5日(金)	1月6日(土)
定休日	定休日	定休日	ハンバーグステーキ エルデ	舌平目のグラタン ベレポーク
			ハンバーグステーキの上にスクランブルエッグ・トマト・ベーコン・チーズマヨネーズソースを添えた料理	舌平目をポッシェして野菜のソテーを乗せグラタン焼きにしたシャンパーニュ地方の料理
1月8日(月)	1月9日(火)	1月10日(水)	1月12日(金)	1月13日(土)
定休日	チキンのソテー シャスー ウルソース添え	黒メバルのムニエル プロバンス風	ポークソテー ガストロノーム	赤魚のムニエル スペイン風
	チキンをソテーし、フォンジユマトソース・木の子類のソテー・香草のエストラゴンを加えたソースを添える	黒メバルをムニエルに焼き、フォンドヴォ・焦がしバター・パン粉を添えた料理	ポークをソテーし、白ワイン・グラスピア・マッシュルーム・クリームソースを加えてソースを作り添えた料理	赤魚をムニエルに焼き、トマト・オニオン・オリーブ・ピーマンなどの野菜を加え、魚の上に添えた料理
1月15日(月)	1月16日(火)	1月17日(水)	1月19日(金)	1月20日(土)
スライス牛肉のソテー ホースラディッシュ風味	サワラと帆立貝のムニエル ローマ風	ハンバーグステーキ クリームホウレン草グラタン仕立て	サーモンのムニエル メキシカン風	チキンソテー アルザス風
スライス牛肉をソテーし、牛肉のジュースの中に洋辛子を加えてソースを作った料理	サワラのムニエルの下にホウレン草のソテーをひき、アンチョビ入りのバターソースを添えた料理	ハンバーグステーキの上に、クリームホウレン草をのせ、さらにチーズをのせ、グラタン焼きにした料理	サーモンをムニエルに焼き、ピーマン・セロリ・トマト・人参などの野菜のソテーを上に乗せ、ムニエルソースを添えた料理	チキンをソテーし、その上にチキン風味のクリームソース・チーズ・クリーム・木の子類・香草を添えた料理
1月22日(月)	1月23日(火)	1月24日(水)	1月26日(金)	1月27日(土)
魚介類のソテー ソースブリード仕立て	ポークソテー ブーランジェル	赤魚と小海老のソテー ワシントン風	スライス牛肉のソテー ポワブルド シェフ	舌平目と小海老のソテー ウニソース添え
サワラ・舌平目・帆立貝などをソテーし、魚のエキスと焦がしバターで作ったソースを添えた料理	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軽く煮込んだ料理	赤魚をムニエルに焼き、ホウレン草と小海老をのせ、アメリカンソースと卵黄を添えグラタン焼きにした料理	スライス牛肉ソテーの上にグラスピア・白・黒コショウ・ブランディーを加えたクリームソースを作り添えた料理	舌平目ソテーと小海老・ホウレン草の上にウニクリームソースを添えた料理
1月29日(月)	1月30日(火)	1月31日(水)		
ポークソテー コルドンブルー	黒メバルのソテー エストラゴン風味	ハンバーグステーキ ポーチドエッグ風		
ポークの間にハム・チーズをはさみ、パン粉を付け焼き、シュブレムソースを添えた料理	黒メバルをムニエルに焼き、ソースブルーランの中に香草のエストラゴンを加えた料理	ハンバーグステーキの上にクリームホウレン草とポーチドエッグをのせた料理		



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