

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2日～平成29年10月31日

10月2日(月)	10月3日(火)	10月4日(水)	10月6日(金)	10月7日(土)
ポークソテー ア・ラ・グランメール ポークをソテーし、木の子と野菜の角切りを添えフォンドヴォと焦がしバターを添えた料理	舌平目のムニエル プロバンス風 舌平目をムニエルに焼き、フォンドヴォと焦がしバターを添えた料理	チキンソテー パプリカ ア・ラ クレーム チキン胸肉をソテーし、パプリカ・ベシヤメル・シュブレムソースで和えた料理	黒メバルノドヴィル 北フランスのノルマンディ風 メバルの下にソースモルネーを敷き、アーモンド、パン粉で香りを付け焼き上げた料理	ハンバーグステーキ ベーコン・エッグ仕立て ハンバーグステーキの上にキャベツフォンジュとベーコンエッグを添える
10月9日(月)	10月10日(火)	10月11日(水)	10月13日(金)	10月14日(土)
定休日	パティ・ド・ムース・ド・プワソン ア・ラ メゾン 魚のムースを作りその中に具材を加えパイで包み焼き上げた料理	グラタン・ド・ポーク シュ・フォンジュ ポークをソテーしその上にキャベツ・ベーコンをソテーした野菜を乗せ、チーズを乗せ焼いた料理	エスカロップ・ド・サーモン オ・エピナル ホウレン草を良くバターでソテーし下に敷き、サーモンを盛りシュブレムソースを添えた料理	スライス牛肉とベーコンのピカタの盛り合わせ 牛肉のソテーとベーコンエッグピカタを添えた料理
10月16日(月)	10月17日(火)	10月18日(水)	10月20日(金)	10月21日(土)
赤魚のブラゼ・イル・ド フランス 赤魚の切り身の間に木の子のデュクセル・オニオン・パン粉を加えたケネルを作りプレゼした料理	チキンソテー ア・ラ ビネグル チキンミートとマッシュルーム・ゴジック・オニオンをソテーし酢を加え煮詰め、トマト・フォンドヴォを加えた料理	ポークソテー ポワブルドシェフ ポークソテーにフォンドヴォソースにクリームと白・黒コショウとブランデー酒風味を加えたソースを添える	グ・ド クルベット ア・ラ ニューバーグ タンバル型に小海老を加えたムースを作りアメリカンソースを加えた料理	ハンバーグステーキ パテ・アングルート ハンバーグステーキの上に木の子ジュセルを乗せパイで包み焼き上げた料理
10月23日(月)	10月24日(火)	10月25日(水)	10月27日(金)	10月28日(土)
サワラのグリル ソース レムラード サワラをグリルで焼きタルタルソースにアンチョビソースを加えた料理	スライス牛肉 ソテー オ シャンピニオン スライス牛肉にマッシュルームのクリームソースを添えた料理	舌平目のグラタン ベレポーク 舌平目をポッシュして野菜を乗せグラタンにしたシャンパーニュ地方の料理	チキンソテー アルザシエヌ チキンをソテーし、ハム・オニオン・ポテト入りのバスタタの上に盛り、シュブレムソースをかけチーズを振り焼いた料理	プワソン・ド・メイ ア・ラ デルモニコ 魚介類をソテーし木の子類とアメリカンソース・クリーム、オランダソースにからめチーズを振り焼いた料理
10月30日(月)	10月31日(火)			
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			



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