

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7月31日～平成29年8月31日

7月31日(月)	8月1日(火)	8月2日(水)	8月4日(金)	8月5日(土)
サーモンのソテー クラポードーヌ <small>サーモンをソテーし、その上にマスタード・卵黄・L Pソース・オニオンでソースを作り、パン粉振り焼き上げた料理</small>	ハンバーグステーキ ア・ラ ポテロン <small>ハンバーグステーキの上にかぼちゃのピューレとチーズを乗せ焼いた料理</small>	チキンソテー シトロンヴェール <small>チキンのソースにライムとレモン汁を使ったヘルシー料理</small>	帆立貝のソテーと舌平目の ピカタ焼き <small>玉子・香草・クリームを合わせ、舌平目をピカタに焼いた料理 フォジユマトソース</small>	ポークソテー ラグドローポム <small>ポークソテーをピクルスとリンゴで軽く煮込んだ料理</small>
8月7日(月)	8月8日(火)	8月9日(水)	8月11日(金)	8月12日(土)
スライス牛肉のソテー ブランケット 仕立て <small>スライス牛肉の上に、ホワイトソースにじゃがいものピューレを加えたソースを添えた料理</small>	サーモンと小海老のソテー ワシントン風 <small>サーモンをムニエルに焼き、その上にホウレン草クリーム煮とスクランブルエッグを乗せグラタンに仕立てた料理</small>	ハンバーグステーキ オニオンとレンズ豆仕立て <small>ハンバーグステーキの上にオニオンとレンズ豆のクリーム煮を乗せ、サバヨンを乗せ軽く焼き上げた料理</small>	定休日	チキンソテー ピザロラスタイル <small>チキンソテーの上にチーズ・ピーマン・ベーコン・オニオン・木の子類・チリソースを乗せて焼いた料理</small>
8月14日(月)	8月15日(火)	8月16日(水)	8月18日(金)	8月19日(土)
サワラと帆立貝のムニエル ローマ風 <small>サワラのムニエルの下にホウレン草ソテーをひき、アンチョビ入りのバターソースを添えた料理</small>	ポークソテー ガストロノーム <small>ポークをソテーし、マッシュルーム・白ワイン・グラスビアン・クリーム入りのソースで煮込んだ料理</small>	スライス牛肉のソテー ポワアブル・ド・シェフ <small>スライス牛肉の上に、旨・黒ゴシヨウ・ブランデー少量、クリームグラスビアンでソースを作り、上から添えた料理</small>	黒メバルのスペイン風 <small>黒メバルをムニエルに焼き、オリーブ・トマト・オニオン・ピーマンなどの野菜を添えた料理</small>	ハンバーグステーキ ア・ラ ジャポネ <small>ハンバーグステーキの上に大根おろし・なめこ・大葉などを加え和風に仕立てた料理</small>
8月21日(月)	8月22日(火)	8月23日(水)	8月25日(金)	8月26日(土)
チキンソテー オングロワーズ <small>チキンをソテーし、パプリカ・オニオン・トマトソース・サワークリームで煮込んだ料理</small>	赤魚・舌平目・小海老の ニューバーグ仕立て <small>オニオン・木の子・クリーム・アメリカンソースを和え、魚類を煮込んだ料理</small>	スライス牛肉 リオン風 <small>スライス牛肉の上にオニオン・ポテトをソテーした野菜を添えた料理</small>	ポークソテー コルドン ブルー (名コック長) <small>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</small>	舌平目のムニエル イル・ド・フランス <small>舌平目のムニエルの上に、すり身・オニオン・あさつき・クリームでムースを作り、玉子・パン粉を振り焼き上げた料理</small>
8月28日(月)	8月29日(火)	8月30日(水)		
ハンバーグステーキ スクランブルエッグとバジルの香り <small>ハンバーグステーキの上にスクランブルエッグとバジルを加え、風味を加えた料理</small>	チキンソテー アルザス風 <small>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</small>	赤魚と舌平目のムニエル ウニソース風味 <small>舌平目に魚のムースをぬり、ホウレン草を添え、ウニソースで仕上げた料理</small>		

