

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

令和7年4月1日～令和7年4月30日

4月のランチメニューは、一皿で **お肉料理** と **お魚料理** の両方をお楽しみいただけます。

3月31日(月)	4月1日(火)	4月2日(水)	4月4日(金)	4月5日(土)
スライス牛肉のレホール仕立て 西洋ワサビとホースラディッシュとオニオン・あさつき・ジュードプフで	チキンソテー ア・ラ・ブルトヌ チキンソテーブルタイニュ風クリーム煮込み	ポークソテー リヨン風 オニオン・ポテトでリヨネーズポテトを作りジュド・ボールを添える	ハンバーグステーキ・ウフ・ポツシェ 野菜のソテーとポーチドエッグをのせる	牛肉のソテー ア・ラ・ミロトン オニオン・マッシュルームとブランディを加えたソースを添える
サワラのムニエル ア・ラ・セザム ゴマ風味ビネグレットソース添え	黒メバルのベニエ 玉子に香草と粉・クリームを加え洋風フライにする	赤魚のソテーサフラン風味 マッシュポテトとサフラン、魚のエッセンスでソースを作り添える	アジのコンフィ仕立て アジに香辛料と香草をまぶしオリーブオイルで調理する	タチウオのフリット 香辛料入り小麦粉を付け油で揚げる
4月7日(月)	4月8日(火)	4月9日(水)	4月11日(金)	4月12日(土)
チキンソテー ア・ラ・オングロワーズ オニオン・パプリカ・白ワイン・トマトソース・クリーム・サワークリームでソースを作る	ポークソテー ポリネシアン風 レーズン・オニオン・ベーコン・リンゴ・ニンニク入りのソースを作り添える	ハンバーグステーキ ラグ仕立て 香味野菜・ポートワイン・赤ワイン・トマト・デミソースを加え煮る	牛肉のソテーア・ラ・ジャポネーズ 牛肉と野菜ソテー生姜風味ソース	チキンのローストサンガレーズ チキンソテーセイロン風
サーモンのピカタ焼き サーモンに香草入り玉子をつけピカタ焼きにする	サワラのポロネーゼ サワラを焼き上にポイル・エッグ・マヨネーズ・トマト・アサツキなどミックスし添える	赤魚のムニエル ソースパンブラン 白ワイン・ピネガー・香草・魚のエッセンスを加え煮詰めバターを加えソースを作り添える	アジのムニエル ビネグレットトマトソース オニオン・トマト・エストラゴン・ケッパー・オリーブオイル入りソース	黒メバルのグリエ 黒メバルを素焼きにし大根ソースを添える
4月14日(月)	4月15日(火)	4月16日(水) <small>おススメ!</small>	4月18日(金)	4月19日(土)
ラグードポーク・ア・ラ・オレンジ 豚バラ肉をオニオンとフォンドヴォーとオレンジで煮る	ハンバーグステーキ ドフィノワーズ マッシュポテト・ナッツメッグを加えミックスチーズを添えグラチネ	スライス牛肉のソテー シャリアピン風 オニオンを良くソテーし赤ワイン・ポートワインとグラスビアンを加え添える	チキンソテー ペティボワ・フランセーズ グリーンピースとレンテルパールでフランセーズソースを作り添える	ポークソテー ア・ラ・ブーランジェール オニオン・マッシュポテト・ベーコン・フォンドヴォーでソースを作り添える
タチウオのフライ・デアブル仕立て マスタード風味ソースをぬりフライにする	サーモンのソテー ブルーノワゼット風 サーモンにソースブリードと焦がしバターを添える	サワラのムニエル ア・ラ・セザム ゴマ風味ビネグレットソース添え	赤魚のムニエル フィーンゼルブ 赤魚に数種類のハーブを振り焼き上げる	黒メバルのベニエ 玉子に香草と粉・クリームを加え洋風フライにする
4月21日(月)	4月22日(火)	4月23日(水)	4月25日(金)	4月26日(土)
ハンバーグステーキ スペシャルスクランブル添え 玉子・マヨネーズ・クリームでスクランブルエッグを作り添える	スライス牛肉のソテー ア・ラ・シャンピニオン 数種類の木の子とオニオン・ニンニクでソテーし赤ワインフォンドヴォーでソースを作る	チキンソテー デアブルタン オニオン・洋がらし・マスタード・LPソースをぬりアングレーズ仕立てにする	休業日	ポークソテー コルドンブルー ハムとクリームチーズをはきみパン粉付けをし、オイルとバターで焼き上げる
アジのソテー・ア・ラ・バルサミコ アジをソテーし香草野菜とバルサミコソースを添える	タチウオのフライ ア・ラ・インディアン タチウオにカレーパウダーを振りフライにする	サーモンのムニエル エピナル添え バターで良くホウレン草をソテーしブルーボンジュースを添える		サワラのベルシー風 サワラの上にタマネギ・パセリ入りのムースをのせ焼き上げた料理
4月28日(月)	4月29日(火)	4月30日(水)		
ハンバーグステーキ和風仕立て 舞茸フライ・大根おろし・アサツキ・ジャポネソースを加え添える	祝日	スライス牛肉のポワブルドシエフ 白・黒コショウをソテーし、ブランディとグラスビアンを加える		
赤魚と小海老のソテー ア・ラ・ニューバーグ 赤魚と小海老にクリーム、オマールソースを添える		黒メバルのフライ・グージョネット 黒メバルを短冊にカットし香草パン粉を付けフライにする		

Restaurant Premier

ご希望によりコース料理も承ります。2名様以上 **要予約** ¥3,300～

tel.059-252-2300

津市榎原町5630 榎原白鳳病院 地下1階
営業時間 / 9 : 00～16 : 00 (LO 15 : 30) ランチタイム 11 : 00～14 : 00
定休日 / 木・日・祝