

# 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6年6月1日～令和6年6月30日

6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。

<b>Chicken Fish</b> 5月27日(月) <b>チキンソテー クラポデン</b> ホースラディッシュ・マスタード・ソース・タバスコなどでソース作り焼く	<b>Pork Fish</b> 5月28日(火) <b>ポークソテー コルドンブルー</b> ハムとクリームチーズをはさみパン粉付けをし、オイルとバターで焼き上げる	<b>Hamburger Fish</b> 5月29日(水) <b>ハンバーグステーキ・レンテルヴェール</b> フランス産レンズ豆クリームソース添え	<b>Beef Fish</b> 5月31日(金) <b>スライス牛肉のレホール仕立て</b> 西洋ワサビとホースラディッシュとオニオン・あさつき・ジュードブフで	<b>Chicken Fish</b> 6月1日(土) <b>おすすめ!</b> <b>チキンソテー ア・ラ・ブルトヌ</b> チキンソテーブルタイニュ風クリーム煮込み
<b>アジのムニエル ビネグレットトマトソース</b> 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	<b>サワラのベルシー風</b> 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	<b>サーモンのムニエル エピナル添え</b> 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	<b>赤魚と小海老のソテー ア・ラ・ニューバーグ</b> 赤魚と小海老にクリーム、オマールソースを添える	<b>サワラのポロネーゼ</b> 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
<b>Pork Fish</b> 6月3日(月) <b>ポークソテー ポリネシアン風</b> 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	<b>Hamburger Fish</b> 6月4日(火) <b>ハンバーグステーキ チロル風</b> ハンバーグステーキにオニオン・フライト・トマトを添える	<b>Beef Fish</b> 6月5日(水) <b>おすすめ!</b> <b>スライス牛肉のポワブルドシェフ</b> 白・黒コショウをソテーし、ブランディーとグラスビアンを加える	休業日	
<b>サーモンのムニエル エピナル添え</b> 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	<b>黒メバルのムニエル ア・ラ・メゾンドール</b> カレー風味のブルーブランソースを作り添える	<b>アジのコンフィ仕立て</b> 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		
<b>Pork Fish</b> 6月10日(月) <b>ラグードポーク ア・ラ・バーベキュー</b> ポークバラを香味野菜とバーベキューソースで煮込む	<b>Hamburger Fish</b> 6月11日(火) <b>Special Menu</b> <b>ハンバーグステーキ和風仕立て</b> 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	<b>Beef Fish</b> 6月12日(水) <b>スライス牛肉のソテーオニオンフリット</b> 牛肉のソテーの上にオニオンと舞茸のフリットを添える	<b>Chicken Fish</b> 6月14日(金) <b>チキンソテー ペティボワ・フランセーズ</b> グリーンピースとレンテルベールでフランセーズソースを作り添える	
<b>タチウオのフリット</b> 香辛料入り小麦粉を付け油で揚げる	<b>サワラのエピナ・グラタン</b> サワラの上にホウレン草とクリームチーズをのせグラタンにする	<b>サーモンと帆立貝のムニエル プロパンサル</b> ソースブリードにニンニク風味の焦がしバターを添える	<b>Pork Fish</b> 6月15日(土) <b>ポークソテー ア・ラ・ブーランジェール</b> 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	
<b>Hamburger Fish</b> 6月17日(月) <b>ハンバーグステーキ・レンテルヴェール</b> フランス産レンズ豆クリームソース添え	<b>Beef Fish</b> 6月18日(火) <b>スライス牛肉のソテー ア・ラ・シャンピニオン</b> 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	<b>Chicken Fish</b> 6月19日(水) <b>チキンソテー ア・ラ・カチャトーレ</b> マッシュルーム・ピーマン・チーズ・トマトを加える	<b>Pork Fish</b> 6月21日(金) <b>おすすめ!</b> <b>ポークソテー リオン風</b> オニオン・ポテトでリヨネーズポテトを作りジュード・ポールを添える	<b>Hamburger Fish</b> 6月22日(土) <b>ハンバーグステーキドフィノワーズ</b> 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
<b>赤魚のソテーサフラン風味</b> 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	<b>タチウオのソテー ア・ラ・アンクルート</b> タチウオにムースをぬり、のりとパイで焼き上げる	<b>サワラのムニエル ワーテルゾイ</b> 魚のエッセンスに香味野菜とクリームを加えソースを作り添える	<b>Pork Fish</b> 6月23日(日) <b>おすすめ!</b> <b>サーモンのムニエル ア・ラ・ピザロラ</b> サーモンの上に香味野菜とフォンジュトマトでクリームチーズを添える	
<b>Beef Fish</b> 6月24日(月) <b>おすすめ!</b> <b>スライス牛肉のソテー シャリアピン風</b> 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	<b>Chicken Fish</b> 6月25日(火) <b>チキンソテーア・ラ・アルジェーヌ</b> チキンソテーアール風トマト煮込み	<b>Pork Fish</b> 6月26日(水) <b>ポークソテー コルドンブルー</b> ハムとクリームチーズをはさみパン粉付けをし、オイルとバターで焼き上げる	<b>Hamburger Fish</b> 6月28日(金) <b>ハンバーグステーキ ラグ仕立て</b> 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	
<b>アジのムニエル ビネグレットトマトソース</b> 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	<b>タチウオのフライ ア・ラ・インディアン</b> タチウオにカレーパウダーを振りフライにする	<b>赤魚のムニエル フィーンゼルブ</b> 赤魚に数種類のハーブを振り焼き上げる	<b>Beef Fish</b> 6月29日(土) <b>牛肉のソテー ア・ラ・ミロトン</b> 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	
			<b>Hamburger Fish</b> 6月30日(日) <b>サワラのムニエル ブルーブラン仕立て</b> サワラをムニエルに焼きブルーブランソースに添える	

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** ¥3,000~

tel.059-252-2300

津市榊原町5630 榊原白鳳病院 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