

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9月1日～令和6年9月30日

9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。

Hamburg Fish 9月2日(月) 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	Beef Fish 9月3日(火) スライス牛肉のソテー ア・ラ・シャンピニ 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	Chicken Fish 9月4日(水) チキンソテー パティポワ・フランセーズ グリーンピースとレンゲルベールでフランセーズソースを作り添える	Pork Fish 9月6日(金) 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	Hamburg Fish 9月7日(土) ハンバーグステーキ ドフィノウーズ マッシュポテト・ナッツメグを加えミックスチーズを添えグラチネ
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	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	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	サワラのムニエル ア・ラ・セザム ゴマ風味ピネグレットソース添え
Beef Fish 9月9日(月) Special Menu スライス牛肉のソテーオニオンフリット 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	Chicken Fish 9月10日(火) チキンソテー ア・ラ・カチャトレ マッシュルーム・ピーマン・チーズ・トマトを加え煮る	Pork Fish 9月11日(水) ポークソテー リオン風 オニオン・ポテトでリヨネーズポテトを作りジュ・ド・ポールを添える	休業日	Hamburg Fish 9月14日(土) ハンバーグステーキ チロル風 ハンバーグステーキにオニオン・フライド・トマトを添える
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	黒メバルのムニエル ブルーノワゼット メバルに粉を付けムニエルに焼きピネガーで味を調えブルーノワゼットを添える	アジのムニエル ピ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		サワラのムニエル ワーテルゾイ 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
9月16日(月)	Beef Fish 9月17日(火) スライス牛肉のポワブルドシェフ 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	Chicken Fish 9月18日(水) チキンソテー クラポデン 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	Pork Fish 9月20日(金) ポークソテー ア・ラ・ピカタ ポークにチーズ・アサツキ・オニオン入り玉子を作り焼く	Hamburg Fish 9月21日(土) ハンバーグステーキ・レンテルヴェール フランス産レンズ豆クリームソース添え
祝日	赤魚のムニエル フィンゼルブ 赤魚に数種類のハーブを振り焼き上げる	サワラのムニエル ブルーブラン仕立て サワラをムニエルに焼きブルーブランソースに添える	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	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
9月23日(月)	Beef Fish 9月24日(火) 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	Chicken Fish 9月25日(水) おすすめ! 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	Pork Fish 9月27日(金) ポークソテー ア・ラ・ブーランジェル 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	Hamburg Fish 9月28日(土) ハンバーグステーキ ポムフォンダン ポテトビュレの中にオニオンクリームを加え焼き上げる
祝日	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	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	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	サーモンのムニエル ア・ラ・ピザロラ 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
Beef Fish 9月30日(月) 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ーを加えたソースを添える				
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				

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