

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11月1日～令和6年11月30日

11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。

| 10月28日(月) | 10月29日(火) | 10月30日(水) | 11月1日(金) | 11月2日(土) |
|---|---|--|--|---|
| 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さみパン粉付けをし、オイルとバターで焼き上げる | ハンバーグステーキ・レンデルヴェール フランス産レンズ豆クリームソース添え | 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・ジュードブフで | 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・ジュードブフで | 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 | 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 アジに香草料と香草をまぶしオリーブオイルで調理する | サワラのエピナ・グラタン 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 | 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 |
| 11月4日(月) | 11月5日(火) <i>Special Menu</i> | 11月6日(水) | 11月8日(金) | 11月9日(土) |
| 祝日 | ポークソテー リヨン風 オニオン・ポテでリヨネーズポテを作りジュド・ポールを添える | ハンバーグステーキ・ウフ・ポッシェ 野菜のソテーとポーチドエッグをのせる | 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 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 |
| | 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 | 赤魚のソテー・サフラン風味 マッシュポテとサフラン、魚のエッセンスでソースを作り添える | 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 | サワラのソテー・ストロガノフ風 サワラの上にトマトソース・タルタルソース・粉チーズを振り焼き上げる |
| 11月11日(月) | 11月12日(火) | 11月13日(水) | 11月15日(金) | 11月16日(土) |
| ポーク肉のソテー・ア・ラ・ミラネーズ オニオン・シャンピニオン・ブランデークリームソース仕立て | ハンバーグステーキ・ア・ラ・シャッスール ハンバーグステーキの木の子とエストラゴン風味 | スライス牛肉のミラネーズ オニオン・ベーコン・木の子類をトマトソースで和える | 休業日 | チキンソテー ペティポワ・フランセーズ グリーンピースとレンデルベールでフランセーズソースを作り添える |
| 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 | アジと帆立貝のプロバンス風 アジと帆立貝の上にニンニク・香草風味のソースを添える | 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 | | 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 |
| 11月18日(月) | 11月19日(火) | 11月20日(水) | 11月22日(金) | 11月23日(土) |
| 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 | 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 | チキンソテー カトフ風 マッシュポテの中にオニオン・ベーコンを加えチキンに添え焼く | 祝日 |
| 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 | アジのコンフィ仕立て アジに香草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 | |
| 11月25日(月) | 11月26日(火) | 11月27日(水) | 11月29日(金) | 11月30日(土) |
| ラグドポーク・ア・ラ・オランジ 豚バラ肉をオニオンとフォンドヴォールとオレンジで煮る | 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・フライト・トマトを添える | 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ーを加えたソースを添える | チキンソテー ア・ラ・ブルトヌ チキンソテーフルタイム風クリーム煮込み | 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さみパン粉付けをし、オイルとバターで焼き上げる |
| アジのムニエル ア・ラ・ピカント アサツキ・ケッパー・エストラゴン・香草とビネガーを加えソースを作り添える | 赤魚と小海老のソテー ア・ラ・ニューバーク 赤魚と小海老にクリーム、オマールソースを添える | サーモンと帆立貝のムニエル プロバンスル 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 | 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 | 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 |

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