

5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。

4月29日(月)	<b>Pork Fish</b> 4月30日(火)	<b>Hamburg Fish</b> 5月1日(水) <b>おすすめ!</b>	5月3日(金)	5月4日(土)
祝日	<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>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>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>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	祝日	祝日
5月6日(月)	<b>Beef Fish</b> 5月7日(火)	<b>Chicken Fish</b> 5月8日(水)	5月10日(金)	5月11日(土) <b>Special Menu</b>
祝日	<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 <b>黒メバルのフライ・グージョネット</b> 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	<b>チキンソテー ペティポワ・フランセーズ</b> 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 <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	休業日	<b>ポークソテー ア・ラ・ブーランジェル</b> オニオン・マッシュポテト・ベーコン・フオンドヴォでソースを作り添える <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>Hamburg Fish</b> 5月13日(月)	<b>Beef Fish</b> 5月14日(火) <b>おすすめ!</b>	<b>Chicken Fish</b> 5月15日(水)	<b>Pork Fish</b> 5月17日(金)	<b>Hamburg Fish</b> 5月18日(土)
<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・デミソースを加える <b>タチウオのパートブリック仕立て</b> パートブリックで野菜ソテーと海苔、タチウオを焼く	<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>サワラのソテー ストロガノフ風</b> 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	<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>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>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>黒メバルのムニエル ブルーノワゼット</b> メバルに粉を付けムニエルに焼きビネガーで味を調えブルーノワゼットを添える	<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>アジのムニエル ア・ラ・ピカント</b> 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
<b>Beef Fish</b> 5月20日(月)	<b>Chicken Fish</b> 5月21日(火)	<b>Pork Fish</b> 5月22日(水)	<b>Hamburg Fish</b> 5月24日(金) <b>おすすめ!</b>	<b>Beef Fish</b> 5月25日(土)
<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オンドヴォでソースを作る <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>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・トマトを加え煮る <b>サワラのムニエル ア・ラ・セザム</b> ゴマ風味ビネグレットソース添え	<b>ラグドポーク 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>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>ハンバーグステーキ ドフィンワーズ</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>サーモンのピカタ焼き</b> サーモンに香草入り玉子をつけピカタ焼きにする	<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>黒メバルのムニエル ア・ラ・メゾンドール</b> カレー風味のブルブランソースを作り添える
<b>Chicken Fish</b> 5月27日(月) <b>おすすめ!</b>	<b>Pork Fish</b> 5月28日(火)	<b>Hamburg Fish</b> 5月29日(水)	<b>Beef Fish</b> 5月31日(金)	
<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>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>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>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>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>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>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・ジュードプフで <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	

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