

# 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7月1日～令和6年7月31日

7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> 7月1日(月) <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>Pork Fish</b> 7月2日(火) <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>Hamburg Fish</b> 7月3日(水) <b>おすすめ!</b> <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> 7月5日(金) <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>Chicken Fish</b> 7月6日(土) <b>チキンソテーア・ラ・アルジェーヌ</b> チキンソテーアルル風トマト煮込み
<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>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>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>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>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
<b>Pork Fish</b> 7月8日(月) <b>ポークソテー ア・ラ・ピカタ</b> ポークにチーズ・アサツキ・オニオン入り玉子を作り焼く	<b>Hamburg Fish</b> 7月9日(火) <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>Beef Fish</b> 7月10日(水) <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、ブランディとグラスビアンを加える	<b>Chicken Fish</b> 7月12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>Pork Fish</b> 7月13日(土) <b>Special Menu</b> <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>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 ブルーノワゼット</b> 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	<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・香草とピネガーを加えソースを作り添える	<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 フィンゼルブ</b> 赤魚に数種類のハーブを振り焼き上げる
7月15日(月)	<b>Hamburg Fish</b> 7月16日(火) <b>ハンバーグステーキ ポムフォンダン</b> ポテピュレの中にオニオンクリームを加え焼き上げる	<b>Beef Fish</b> 7月17日(水) <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ポンドヴォーでソースを作る	<b>Chicken Fish</b> 7月19日(金) <b>おすすめ!</b> <b>チキンソテー パティポワ・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>Pork Fish</b> 7月20日(土) <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
祝日	<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>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>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>黒メバルのグリエ</b> 黒メバルを素焼きにし大根ソースを添える
<b>Hamburg Fish</b> 7月22日(月) <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> 7月23日(火) <b>おすすめ!</b> <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> 7月24日(水) <b>チキンソテー ア・ラ・ブルトーヌ</b> チキンソテーブルタイニュ風クリーム煮込み	休業日	
<b>アジのソテー・ア・ラ・バルサミコ</b> アジをソテーし香草野菜とバルサミコソースを添える	<b>赤魚のムニエル ソースパンブラン</b> 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	<b>サーモンのムニエル ア・ラ・ピザローラ</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>Hamburg Fish</b> 7月29日(月) <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>Beef Fish</b> 7月30日(火) <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>Pork Fish</b> 7月31日(水) <b>ポークソテー リヨン風</b> 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	7月1日(月)より <b>かき氷</b> ¥600 (税抜) <b>1日限定 10食</b> マンゴー・抹茶・フランボワーズ	
<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>アジのムニエル ピネグレット 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>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