

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8月1日～令和6年8月31日

8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 7月29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 7月30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	Pork Fish 7月31日(水) ポークソテー リヨン風 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	Hamburg Fish 8月2日(金) 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 8月3日(土) おすすめ! 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を加えたソースを添える
黒メバルのムニエル ア・ラ・メゾンドール カレー風味のブルブランソースを作り添える	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
Chicken Fish 8月5日(月) 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テルベールでフランセーズソースを作り添える	Pork Fish 8月6日(火) 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 8月7日(水) Special Menu ハンバーグステーキ ドフィノワーズ 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	Beef Fish 8月9日(金) 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 8月10日(土) チキンソテー ア・ラ・ブルトヌ チキンソテーブルタイニユ風クリーム煮込み
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・香草とピネガーを加えソースを作り添える	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	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
8月12日(月)	Pork Fish 8月13日(火) ポークソテー ア・ラ・ブーランジェ 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 8月14日(水) 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	Beef Fish 8月16日(金) おすすめ! 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、ブランディとグラスビアンを加える	Chicken Fish 8月17日(土) 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
祝日	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	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	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
Pork Fish 8月19日(月) 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 8月20日(火) おすすめ! 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	Beef Fish 8月21日(水) スライス牛肉のソテー ア・ラ・シャンピニオン 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	8月23日(金)	Chicken Fish 8月24日(土) チキンソテー ア・ラ・カチャトーレ マッシュルーム・ピーマン・チーズ・トマトを加え煮る
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 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	サーモンのムニエル ア・ラ・ピザローラ 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	休業日	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
Pork Fish 8月26日(月) ポークソテー リヨン風 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	Hamburg Fish 8月27日(火) ハンバーグステーキ ポムフォンダン ポテトピュレの中にオニオンクリームを加え焼き上げる	Beef Fish 8月28日(水) 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 8月30日(金) チキンソテー ア・ラ・アルジェーヌ チキンソテーアルル風トマト煮込み	Pork Fish 8月31日(土) おすすめ! 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	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

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

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~