

10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。

9月30日(月)	10月1日(火)	10月2日(水)	10月4日(金)	10月5日(土)
<b>牛肉のソテー ア・ラ・ミロン</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>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>ラグドポーク ア・ラ・ソソワ</b> 豚バラをオニオン・ニンジン・豆類とトマトソースで煮込む	<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>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>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>タチウオのフライ・デアブル仕立て</b> マスタード風味ソースをぬりフライにする	<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・魚のエッセンを加え煮詰めバターを加えソースを作り添える
10月7日(月)	10月8日(火)	10月9日(水)	10月11日(金)	10月12日(土)
<b>チキンソテー デアブルタン</b> オニオン・洋がらし・マスタード・LPソースをぬりアングレーズ仕立てにする	<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>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・フオンドヴォオでソースを作り添える	<b>スライス牛肉のミラネーズ</b> オニオン・ベーコン・木の子類をトマトソースで和える	<b>チキンソテー カトフ風</b> マッシュポテトの中にオニオン・ベーコンを加えチキンに添え焼く
<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>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>黒メバルのベニエ</b> 玉子に香草と粉・クリームを加え洋風フライにする	<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>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
10月14日(月)	10月15日(火)	10月16日(水)	10月18日(金)	10月19日(土)
祝日	<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>ハンバーグステーキ シュミーズ仕立て</b> シャンピニオンデュクセル・クリーム・チーズをのせ焼き上げる	<b>スライス牛肉のポワルドシェフ</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>チキンソテー ア・ラ・オングロワーズ</b> オニオン・パプリカ・白ワイン・トマトソース・クリーム・サワークリームでソースを作る
	<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>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>黒メバルのベニエ</b> 玉子に香草と粉・クリームを加え洋風フライにする
10月21日(月)	10月22日(火)	10月23日(水)	10月25日(金)	10月26日(土)
<b>ポーク肉のローストア・ラ・ポム</b> 豚肉の煮込みリンゴ風味	<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>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オでソースを作る	休業日	<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ユ風クリーム煮込み
<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>タチウオのフリット</b> 香辛料入り小麦粉を付け油で揚げる	<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		<b>サワラのムニエル ア・ラ・セザム</b> ゴマ風味ピネグレットソース添え
10月28日(月)	10月29日(火)	10月30日(水)		
<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>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>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・ジュードブフで		
<b>サーモンのソテー ブルーノワゼット風</b> サーモンにソースブリードと焦がしバターを添える	<b>黒メバルのフライ・グージュネット</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		

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



@SAKAKIBARA\_HAKUHO