

# 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7年1月1日～令和7年1月31日

1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。

12月30日(月)	12月31日(火)	1月1日(水)	1月3日(金)	1月4日(土)
休業日	休業日	元旦  新年明けましておめでとうございます。 本年もよろしくお申し込み申し上げます。	休業日	<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
1月6日(月)	1月7日(火)	1月8日(水)	1月10日(金)	1月11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ソースをめりアングレーズ仕立てにする	<b>ポークソテー ア・ラ・ブーランジェール</b> オニオン・マッシュポテト・ベーコン・フォンデュソースを作り添える	<b>ハンバーグステーキア・ラ・シャッスール</b> ハンバーグステーキの木の子とエストラゴン風味	<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>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ペールでフランセーズソースを作り添える
<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>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>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>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
1月13日(月)	1月14日(火)	1月15日(水)	1月17日(金)	1月18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>牛肉のソテーア・ラ・ジャポネーズ</b> 牛肉と野菜ソテー生姜風味ソース	<b>チキンのローストサンガレーズ</b> チキンソテーセイロン風
	<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>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>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>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
1月20日(月)	1月21日(火)	1月22日(水)	1月24日(金)	1月25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	<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・ナッツメツ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	休業日	<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>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>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>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
1月27日(月)	1月28日(火)	1月29日(水) <small>おすすめ!</small>	1月31日(金)	 @SAKAKIBARA_HAKUHO
<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>チキンソテー ア・ラ・オングロワーズ</b> オニオン・パブリカ・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>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	<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>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>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めりフライにする	

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