

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2月1日～令和7年2月28日

2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。

1月27日(月)	1月28日(火)	1月29日(水)	1月31日(金)	2月1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	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	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、ブランディーとグラスビアンを加える	チキンソテー ア・ラ・オングロワーズ 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	ポークソテー ア・ラ・ブーランジェール オニオン・マッシュポテト・ベーコン・フォンデュオでソースを作り添える
サワラのムニエル ア・ラ・セザム ゴマ風味ビネグレットソース添え	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	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	タチウオのフライ・デアブル仕立て マスタード風味ソースをぬりフライにする	サーモンのソテー ブルーノワゼット風 サーモンにソースブリードと焦がしバターを添える
2月3日(月)	2月4日(火)	2月5日(水)	2月7日(金)	2月8日(土)
ハンバーグステーキ和風仕立て 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	スライス牛肉のレホール仕立て 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	チキンソテーア・ラ・アルジェヌ チキンソテーアルル風トマト煮込み	ポーク肉のソテーア・ラ・ミラネーズ オニオン・シャンピニオン・ブランデークリームソース仕立て	ハンバーグステーキ スペシャルスクランブル添え 玉子・マヨネーズ・クリームでスクランブルエッグを作り添える
サワラのムニエル ア・ラ・セザム ゴマ風味ビネグレットソース添え	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	赤魚のムニエル ソースパンブラン 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	アジと帆立貝のプロバンス風 アジと帆立貝の上にニンニク・香草風味のソースを添える	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
2月10日(月)	2月11日(火)	2月12日(水)	2月14日(金)	2月15日(土)
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	祝日	チキンソテー ア・ラ・オングロワーズ 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	ポーク肉のローストア・ラ・ボム 豚肉の煮込みみりんゴ風味	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
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		サワラのバルシー風 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	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	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
2月17日(月)	2月18日(火)	2月19日(水)	2月21日(金)	2月22日(土)
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デュオでソースを作る	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	休業日	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	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
タチウオのフライ・デアブル仕立て マスタード風味ソースをぬりフライにする	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		サーモンのムニエル ア・ラ・ピザロラ 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	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
2月24日(月)	2月25日(火)	2月26日(水)	2月28日(金)	
祝日	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、ブランディーとグラスビアンを加える	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	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	
	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	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	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	

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** ¥3,300～

tel.059-252-2300

津市榎原町5630 榎原白鳳病院 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