

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5月1日～令和7年5月31日

5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。

4月28日(月)	4月29日(火)	4月30日(水)	5月2日(金)	5月3日(土)
ハンバーグステーキ和風仕立て <small>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</small>	祝日	スライス牛肉のポワブルドシェフ <small>白・黒コショウをソテーし、ブランディーとグラスピアンを加える</small>	チキンソテー ア・ラ・オングロワーズ <small>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</small>	祝日
赤魚と小海老のソテー ア・ラ・ニューバーグ <small>赤魚と小海老にクリーム、オマールソースを添える</small>		黒メバルのフライ・グージョネット <small>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</small>	サーモンのムニエル ア・ラ・ビザロラ <small>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</small>	
5月5日(月)	5月6日(火)	5月7日(水)	5月9日(金)	5月10日(土)
祝日	祝日	スライス牛肉のポワブルドシェフ <small>白・黒コショウをソテーし、ブランディーとグラスピアンを加える</small>	ポークソテー ポリネシアン風 <small>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</small>	ハンバーグステーキア・ラ・シャッスール <small>ハンバーグステーキの木の子とエストラゴン風味</small>
		タチウオのフリット <small>香辛料入り小麦粉を付け油で揚げる</small>	サワラのベルシー風 <small>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</small>	赤魚のムニエル ソースパンブラン <small>白ワイン・ビネガー・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</small>
5月12日(月)	5月13日(火)	5月14日(水) <small>おすすめ!</small>	5月16日(金)	5月17日(土)
牛肉のソテー ア・ラ・ミロトン <small>オニオン・マッシュルームとブランディーを加えたソースを添える</small>	チキンソテー ベティポワ・フランセーズ <small>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</small>	ポークソテー リヨン風 <small>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</small>	ハンバーグステーキ和風仕立て <small>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</small>	スライス牛肉のソテー シャリアピン風 <small>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ピアンを加え添える</small>
黒メバルのムニエル ブルーノワゼット <small>メバルに粉を付けムニエルに焼きビネガーで味を調えブルーノワゼットを添える</small>	アジのコンフィ仕立て <small>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</small>	タチウオのフライ ア・ラ・インディアン <small>タチウオにカレーパウダーを振りフライにする</small>	サーモンのムニエル エピナル添え <small>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</small>	サワラのポロネーゼ <small>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</small>
5月19日(月)	5月20日(火)	5月21日(水)	5月23日(金)	5月24日(土)
チキンソテー クラポデン <small>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</small>	ポークソテー ア・ラ・ブーランジェル <small>オニオン・マッシュポテト・ベーコン・フォンドヴォでソースを作り添える</small>	ハンバーグステーキ・ウフ・ポッシェ <small>野菜のソテーとポーチドエッグをのせる</small>	休業日	スライス牛肉のポワブルドシェフ <small>白・黒コショウをソテーし、ブランディーとグラスピアンを加える</small>
赤魚のムニエル フィンゼルブ <small>赤魚に数種類のハーブを振り焼き上げる</small>	黒メバルのグリエ <small>黒メバルを素焼きにし大根ソースを添える</small>	アジのムニエル ビネグレットトマトソース <small>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</small>		タチウオのフリット <small>香辛料入り小麦粉を付け油で揚げる</small>
5月26日(月)	5月27日(火)	5月28日(水)	5月30日(金)	5月31日(土)
チキンのローストサンガレーズ <small>チキンソテーセイロン風</small>	ポークソテー コルドンブルー <small>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</small>	ハンバーグステーキ スペシャルスクランブル添え <small>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</small>	スライス牛肉のレホール仕立て <small>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</small>	チキンソテー ア・ラ・ブルトヌ <small>チキンソテーブルタイニユ風クリーム煮込み</small>
サーモンのソテー ブルーノワゼット風 <small>サーモンにソースブリードと焦がしバターを添える</small>	サワラのムニエル ア・ラ・セザム <small>ゴマ風味ビネグレットソース添え</small>	黒メバルのフライ・グージョネット <small>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</small>	赤魚と小海老のソテー ア・ラ・ニューバーグ <small>赤魚と小海老にクリーム、オマールソースを添える</small>	サーモンのピカタ焼き <small>サーモンに香草入り玉子をつけピカタ焼きにする</small>

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