

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8年3月2日～令和8年3月31日

3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。

3月2日(月)	3月3日(火)	3月4日(水)	3月6日(金)	3月7日(土) おすすめ!
牛肉のソテー・ア・ラ・ジャポネーズ 牛肉と野菜ソテー生姜風味ソース	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	ポークソテー・ア・ラ・ブーランジェル オニオン・マッシュポテト・ベーコン・フォンドヴォオでソースを作り添える	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	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
サワラのベルシー風 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	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	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 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	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
3月9日(月) おすすめ!	3月10日(火)	3月11日(水)	3月13日(金)	3月14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ドヴォオでソースを作る	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	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	 <p>休業日</p>	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ピアンを加える
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	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		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
3月16日(月)	3月17日(火) おすすめ!	3月18日(水)	3月20日(金)	3月21日(土)
チキンのローストサンガレーズ チキンソテーセイロン風	ラグードポーク ア・ラ・ソソワ 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	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	 <p>祝日</p>	ハンバーグステーキ・ウフ・ポッシェ 野菜のソテーとポーチドエッグをのせる
赤魚のムニエル ソースバンブラン 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	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	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		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
3月23日(月)	3月24日(火)	3月25日(水)	3月27日(金) おすすめ!	3月28日(土)
チキンソテー パティポワ・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	ラグードポーク・ア・ラ・オランジ 豚バラ肉をオニオンとフォンドヴォオとオレンジで煮る	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ピアンを加え添える	チキンソテー デアブルタン 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
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	黒メバルのベニエ 玉子に香草と粉・クリームを加え洋風フライにする	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	アジのムニエル ピ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	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
3月30日(月)	3月31日(火) 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			
サワラのポロネーズ サワラを焼き上にボイル・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	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			

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