

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4月1日～令和8年4月30日

4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30日(月)	3月31日(火)	4月1日(水)	4月3日(金) おすすめ!	4月4日(土)
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	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・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 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・ボールを添える
サワラのポロネーゼ 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	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	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	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
4月6日(月) おすすめ!	4月7日(火)	4月8日(水)	4月10日(金)	4月11日(土)
ハンバーグステーキ・ウフ・ポツシェ 野菜のソテーとポーチドエッグをのせる	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 デアブルタン 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	ラグードポーク・ア・ラ・オレンジ 豚バラ肉をオニオンとフンドヴォーとオレンジで煮る	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
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 ブルーブラン仕立て サワラをムニエルに焼きブルーブランソースに添える	赤魚のムニエル ソースブラン 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	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
4月13日(月)	4月14日(火)	4月15日(水)	4月17日(金)	4月18日(土) おすすめ!
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 ベティポワ・フランセーズ 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	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・フンドヴォーでソースを作り添える	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ピアンを加える
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	サワラのポロネーゼ 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	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	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
4月20日(月)	4月21日(火) おすすめ!	4月22日(水)	4月24日(金)	4月25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	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	休業 	牛肉のソテー・ア・ラ・ミロトン 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
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	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めりフライにする	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		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
4月27日(月) おすすめ!	4月28日(火)	4月29日(水)	 @SAKAKIBARA_HAKUHO	
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	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	 祝日		
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	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			

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