

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5月1日～令和8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27日(月)	4月28日(火)	4月29日(水)	5月1日(金) おすすめ!	5月2日(土)
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 	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
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		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	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
5月4日(月)	5月5日(火)	5月6日(水)	5月8日(金)	5月9日(土) おすすめ!
祝日 	祝日 	祝日	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	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ード・ボールを添える
			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	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
5月11日(月)	5月12日(火) おすすめ!	5月13日(水)	5月15日(金)	5月16日(土)
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	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	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・オレンジ 豚バラ肉をオニオンとフォンドヴォーとオレンジで煮る	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
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	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	赤魚のムニエル ソースパンブラン 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	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
5月18日(月)	5月19日(火)	5月20日(水) おすすめ!	5月22日(金)	5月23日(土)
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 ペティポワ・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	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	休業	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ーでソースを作る
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	アジのムニエル ア・ラ・ピカント 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	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		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
5月25日(月) おすすめ!	5月26日(火)	5月27日(水)	5月29日(金)	5月30日(土)
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	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	スライス牛肉のポワルドシェフ 白・黒コンショウをソテーし、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
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	アジのムニエル ビ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	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	サーモンのムニエル ブルヴァル風 サーモンの上にマッシュルーム・トマトコンカッセ・オニオンをソースモルネに和え

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