

# 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6月1日～令和8年6月30日

6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。

6月1日(月)	6月2日(火)	6月3日(水) <b>おすすめ!</b>	6月5日(金)	6月6日(土)
<b>ポークソテー ポリネシアン風</b> 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	<b>ハンバーグステーキ ラグ仕立て</b> 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	<b>スライス牛肉のミラネーズ</b> オニオン・ベーコン・木の子類をトマトソースで和える	<b>チキンソテーア・ラ・アルジェーナ</b> チキンソテーアルル風トマト煮込み	<b>ポークソテー リヨン風</b> 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
<b>アジのコンフィ仕立て</b> 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	<b>黒メバルのムニエル ブルーノワゼット</b> 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	<b>赤魚のムニエル フィンゼルブ</b> 赤魚に数種類のハーブを振り焼き上げる	<b>サワラのベルシー風</b> 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	<b>タチウオのフライ・デアブル仕立て</b> マスタード風味ソースをぬりフライにする
6月8日(月)	6月9日(火)	6月10日(水)	6月12日(金)	6月13日(土) <b>おすすめ!</b>
<b>ハンバーグステーキ スペシャルスクランブル添え</b> 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	<b>牛肉のソテーヴェールプレ</b> 牛肉と野菜の香草風味焼き	<b>チキンソテー クラポデン</b> 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	<b>ポークソテー ア・ラ・ブーランジェル</b> 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	<b>ハンバーグステーキ和風仕立て</b> 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
<b>サーモンのソテー ブルーノワゼット風</b> サーモンにソースブリードと焦がしバターを添える	<b>アジのムニエル ピネグレット トマトソース</b> 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	<b>サワラのムニエル ワーテルゾイ</b> 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	<b>赤魚のソテー ディエツプ風</b> 赤魚の上に魚介類をのせソースブルーブランを添える	<b>黒メバルのフライ・グージョネット</b> 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
6月15日(月) <b>おすすめ!</b>	6月16日(火)	6月17日(水)	6月19日(金)	6月20日(土)
<b>スライス牛肉のソテーオニオンフリット</b> 牛肉のソテーの上にオニオンと舞茸のフリットを添える	<b>チキンのローストサンガレーズ</b> チキンソテーセイロン風	休業 	<b>ラグードポーク・ア・ラ・オレンジ</b> 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	<b>ハンバーグステーキ・ウフ・ポッシェ</b> 野菜のソテーとポーチドエッグをのせる
<b>黒メバルのムニエル ア・ラ・メゾンドール</b> カレー風味のブルーブランソースを作り添える	<b>サーモンのピカタ焼き</b> サーモンに香草入り玉子をつけピカタ焼きにする		<b>サワラのムニエル ア・ラ・セザム</b> ゴマ風味ピネグレットソース添え	<b>タチウオのフリット</b> 香辛料入り小麦粉を付け油で揚げる
6月22日(月)	6月23日(火)	6月24日(水)	6月26日(金) <b>おすすめ!</b>	6月27日(土)
<b>牛肉のソテーグーラッシュ</b> ハンガリー風牛肉の煮込み	<b>チキンソテー デアブルタン</b> 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	<b>ラグードポーク ア・ラ・ソソワ</b> 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	<b>ハンバーグステーキ シュミーズ仕立て</b> シャンピニオンデュクセル・クリーム・チーズをのせ焼き上げる	<b>牛肉のソテーア・ラ・ジャポネーズ</b> 牛肉と野菜ソテー生姜風味ソース
<b>赤魚のムニエル ソースバンブラン</b> 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	<b>サワラのムニエル ブルーブラン仕立て</b> サワラをムニエルに焼きブルーブランソースに添える	<b>サーモンのムニエル ブルヴァル風</b> 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	<b>アジのソテー・ア・ラ・バルサミコ</b> アジをソテーし香草野菜とバルサミコソースを添える	<b>赤魚と小海老のソテー ア・ラ・ニューバーグ</b> 赤魚と小海老にクリーム、オマールソースを添える
6月29日(月)	6月30日(火) <b>おすすめ!</b>	  		
<b>チキンソテー ア・ラ・オングロワーズ</b> 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	<b>ポークソテー コルドンブルー</b> 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			
<b>タチウオのフライ ア・ラ・インディアン</b> タチウオにカレーパウダーを振りフライにする	<b>サワラのポロネーゼ</b> 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			

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