

2月	曜日	日替わりランチメニュー
1	月	合鴨のロースト オレンジのソース
2	火	舌平目のフリッター トマトソース
3	水	定休日
4	木	国産若鶏モモ肉のバロティーヌ
5	金	ハンバーグステーキ 粒マスタードソース
6	土	甘鯛のパイ包み ブールブランソース
7	日	庄内グリーンポークぶーみんロース肉のグリエ
8	月	帆立と魚介のムースのガトー仕立て トマトソース
9	火	国産若鶏ムネ肉のロースト エスニックソース
10	水	定休日
11	木	庄内グリーンポークぶーみんのブレゼ
12	金	牛肉のビール煮込み
13	土	庄内グリーンポークぶーみんフィレ肉のベーコン巻き
14	日	合鴨のロースト ジャガイモのグラタン添え
15	月	鱈のムニエル 焦がしバターソース
16	火	骨付き鶏モモ肉の赤ワイン煮込み
17	水	定休日
18	木	海老と帆立のクリームコロッケ トマトソース
19	金	庄内グリーンポークぶーみんのコルドンブルー風
20	土	サーモンのムース包み ブールブランソース
21	日	牛肉のグリエ エスニックソース
22	月	海老のフリッター トマトソースとバジルソース
23	火	国産若鶏のキエフ風
24	水	定休日
25	木	豚バラ肉と豆の煮込み
26	金	サゴチのムニエル 和風焦がしバターソース
27	土	ハンバーグステーキ 大葉チーズ風味
28	日	庄内豚のメンチカツ マデラソース