

4月	曜日	日替わりランチメニュー
1	木	ハンバーグステーキ 大葉チーズ風味
2	金	牛肉のグリエ 粒マスタードソース
3	土	ロコモコ丼とスペシャルデザート
4	日	海老と帆立のクリームコロッケ トマトソース
5	月	鱈のブイヤベース
6	火	庄内豚グリーンポークぶーみんロース肉のグリエ
7	水	定休日
8	木	庄内豚グリーンポークぶーみんフィレ肉のピカタ
9	金	合鴨のロースト 赤ワインのソース
10	土	舌平目・海老・帆立のミックスフライ
11	日	サーモンのムース包み
12	月	海老のフリッター トマトソース
13	火	庄内豚グリーンポークぶーみんロース肉のロースト
14	水	定休日
15	木	牛肉のビール煮込み ジャガ芋のピューレ添え
16	金	ハンバーグステーキ オルロフ風
17	土	サゴチのソテー トマトソースとバジルソース
18	日	国産若鶏のトマト煮込み フェットチーネ添え
19	月	合鴨のロースト アンチョビじゃがバター添え
20	火	魚介のムース パイ包み焼き
21	水	定休日
22	木	ハンバーグステーキ シャリアピンソース
23	金	庄内グリーンポークぶーみんのポトフ
24	土	国産若鶏のトバロティーヌ
25	日	牛肉のグリエ ジャガ芋のグラタン添え
26	月	花月恒例「オムハヤシ」とスペシャルデザート
27	火	鯖のムニエル 焦がしバターソース
28	水	定休日
29	木	舌平目のムース挟み焼き ブールブランソース
30	金	庄内豚グリーンポークぶーみんのフィレカツ フレッシュトマトソース