

6月	曜日	日替わりランチメニュー
1	火	海老のフリッター トマトソース
2	水	定休日
3	木	サーモンのじゃが芋包み焼き
4	金	舌平目のムース挟み焼き
5	土	ハンバーグステーキ 大葉大根おろしソース
6	日	国産若鶏のレモンクリーム煮込み
7	月	牛肉のグリエ エスニックソース
8	火	庄内グリーンポークぶーみんフィレ肉のカツレツ
9	水	定休日
10	木	国産若鶏のバロティーヌ マデラソース
11	金	サーモンのムース包み アサリのソース
12	土	舌平目のグリエ タップナードソース
13	日	海老と帆立のクリームコロッケ
14	月	ハンバーグステーキ クミンパプリカソース
15	火	庄内グリーンポークぶーみんロース肉のグリエ
16	水	定休日
17	木	国産若鶏のカチャトーラ フェットチーネ添え
18	金	鯖のムニエル カレー風味 ブールノワゼット
19	土	甘鯛のフリッター トマトソース
20	日	魚介のムースのパイ包み ブールブランソース
21	月	ハンバーグステーキ シャリアピンソース
22	火	庄内グリーンポークぶーみんのサルティンポッカ
23	水	定休日
24	木	合鴨のロースト じゃが芋のグラタン添え
25	金	帆立のフリッター トマトとバジルのソース
26	土	甘鯛のムース包み サフランソース
27	日	牛肉のグリエ じゃが芋のガレット添え
28	月	国産若鶏のヴィネガー煮込み
29	火	花月の「ロコモコ」とスペシャルデザート
30	水	定休日