

8月	曜日	日替わりランチメニュー
1	日	ハンバーグステーキ シャリアピンソース
2	月	国産若鶏のムネ肉のロースト きのこのソース
3	火	花月恒例「オムハヤシ」とスペシャルデザート
4	水	定休日
5	木	甘鯛のフリッター トマトソース
6	金	庄内グリーンポークぶーみんロース肉のロースト
7	土	牛バラ肉のビール煮込み
8	日	鯖のトマト煮込み
9	月	庄内グリーンポークぶーみんフィレ肉のピカタ
10	火	ハンバーグステーキのクレピネット包み
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px; display: inline-block;">お盆特別ランチウィーク ¥1,944(税込)</div> 11日▶16日 庄内グリーンポークぶーみんの ホワイトハムサラダラビゴットソース スープ 地魚のポワレ又は牛肉のグリエ パン 又は ライス デザート/ソフトドリンク		
17	火	国産若鶏モモ肉のレモンクリーム煮込み
18	水	定休日
19	木	臨時休業
20	金	海老のフリッター トマトソースとバジルソース
21	土	サーモンのムース包み サフランソース
22	日	牛肉のグリエ 粒マスタードソース
23	月	国産若鶏ササミのピカタ じゃが芋のグラタン添え
24	火	庄内グリーンポークぶーみんのポルケッタ
25	水	定休日
26	木	舌平目のフリッター タップナードソース
27	金	国産若鶏のムネ肉のロースト オレンジソース
28	土	合鴨のロースト 赤ワインソース
29	日	ハンバーグステーキ クミンパプリカソース
30	月	庄内グリーンポークぶーみんのサルティンポッカ
31	火	ビーフストロガノフ フェットチーネ添え