

10月	曜日	日替わりランチメニュー
1	金	山形県産ハーブ鶏ムネ肉のロースト
2	土	ハンバーグステーキ シャリアピンソース
3	日	甘鯛のムース包み ブールブランソース
4	月	海老と帆立のコロッケ トマトソース
5	火	牛肉のグリエ エスニックソース
6	水	定休日
7	木	サーモンのムニエル 焦がしバターソース
8	金	庄内豚グリーンポークぶーみんフィレ肉のピカタ
9	土	舌平目のグリエ タップナードソース
10	日	メンチカツ バルサミコソース
11	月	ビーフストロガノフ ジャが芋のピューレ添え
12	火	鯖のポワレ キャベツのクミン風味
13	水	定休日
14	木	庄内豚グリーンポークぶーみんのロースト
15	金	牛肉のグリエ エスニックソース
16	土	山形県産ハーブ鶏ササミのピカタ
17	日	牛タンシチュー フェットチーネ添え
18	月	甘鯛のフリッター トマトソース
19	火	山形県産ハーブ鶏のバロティーヌ
20	水	定休日
21	木	海老・帆立のクリームオムレツ
22	金	ハンバーグステーキ クミンパプリカソース
23	土	庄内豚グリーンポークぶーみんのグリエ
24	日	山形県産ハーブ鶏モモ肉のソテー 粒マスタードソース
25	月	海老のフリッター トマトソース
26	火	舌平目のムース挟み焼き
27	水	定休日
28	木	庄内豚グリーンポークぶーみんのポトフ
29	金	牛肉のグリエ 粒マスタードソース
30	土	庄内豚グリーンポークぶーみんフィレ肉のロースト
31	日	サーモンのムース包み サフランソース