

11月	曜日	日替わりランチメニュー
1	月	山形県産ハーブ鶏のムネ肉のロースト
2	火	庄内グリーンポークぶーみんフィレ肉のロースト
3	水	牛肉のビール煮込み
4	木	臨時休業
5	金	甘鯛のフリッター トマトソース
6	土	庄内グリーンポークぶーみんロース肉のグリエ
7	日	サーモンのムース包み サフランソース
8	月	山形県産ハーブ鶏モモ肉のクリーム煮込み
9	火	牛ハチノスのパン粉焼き
10	水	定休日
11	木	牛タンのコンフィ
12	金	甘鯛のムース包み
13	土	海老と帆立のクリームコロッケ
14	日	庄内グリーンポークぶーみんフィレ肉のベーコン巻き
15	月	牛ハチノスのグラタントマト風味
16	火	牛肉の赤ワイン煮込み
17	水	定休日
18	木	海老のフリッター トマトソース
19	金	牛肉のグリエ エスニックソース
20	土	ハンバーグステーキ 粒マスタードソース
21	日	合鴨のローストじゃが芋のグラタン添え
22	月	山形県産ハーブ鶏モモ肉のトマト煮込み
23	火	サーモンのムニエル 焦がしバターソース
24	水	定休日
25	木	花月恒例「オムハヤシ」とスペシャルデザート
26	金	舌平目のムース挟み焼き ブールブランソース
27	土	牛肉のグリエ カフェドパリ風
28	日	牛タンの赤ワイン煮込み
29	月	ハンバーグステーキ 青粒胡椒のソース
30	火	庄内グリーンポークぶーみんロース肉のロースト