

| 3月 | 曜日 | 日替わりランチメニュー              |
|----|----|--------------------------|
| 1  | 火  | 庄内グリーンポークぶーみんフィレ肉のピカタ    |
| 2  | 水  | 定休日                      |
| 3  | 木  | アッシュェパルマンティエ             |
| 4  | 金  | 舌平目のフリッター トマトソース         |
| 5  | 土  | 庄内グリーンポークぶーみんロース肉のロースト   |
| 6  | 日  | 牛バラ肉のビール煮込み              |
| 7  | 月  | 庄内グリーンポークぶーみんのプルドポークバーガー |
| 8  | 火  | 定休日                      |
| 9  | 水  | 定休日                      |
| 10 | 木  | 牛肉のグリエ エスニックソース          |
| 11 | 金  | 国産若鶏モモ肉とナッツマスタードのオーブン焼き  |
| 12 | 土  | 庄内グリーンポークぶーみんのポトフ        |
| 13 | 日  | サーモンのムース包み ブールブランソース     |
| 14 | 月  | 庄内グリーンポークぶーみんロースのグリエ     |
| 15 | 火  | ロコモコ丼とスペシャルデザート          |
| 16 | 水  | 定休日                      |
| 17 | 木  | 庄内グリーンポークぶーみんのポルケッタ      |
| 18 | 金  | 甘鯛のフリッター トマトソース          |
| 19 | 土  | 国産若鶏ムネ肉のロースト             |
| 20 | 日  | 牛ハチノスのパン粉焼き              |
| 21 | 月  | サーモンのパイユ ブールブランソース       |
| 22 | 火  | 合鴨のロースト じゃが芋のグラタン添え      |
| 23 | 水  | 定休日                      |
| 24 | 木  | ハンバーグステーキ 青粒胡椒のソース       |
| 25 | 金  | 牛バラ肉の赤ワイン煮込み             |
| 26 | 土  | 骨付鶏モモ肉のコンフィとスペシャルデザート    |
| 27 | 日  | サーモンのムニエル 焦がしバターソース      |
| 28 | 月  | 庄内グリーンポークぶーみんのポトフ        |
| 29 | 火  | 国産若鶏ムネ肉のロースト ピーナッツソース    |
| 30 | 水  | 定休日                      |
| 31 | 木  | 牛タンの赤ワイン煮込み              |