

4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 エスニックソース
2	土	海老のフリッター トマトソース
3	日	舌平目のムース挟み焼き
4	月	庄内グリーンポークぶーみんフィレ肉のカツレツ
5	火	ロコモコ丼とスペシャルデザート
6	水	定休日
7	木	牛肉のグリエ ジャガ芋のグラタン添え
8	金	豚バラ肉のポトフ
9	土	サーモンのパイ包み
10	日	ポークストロガノフ フェットチーネ添え
11	月	海老と帆立のクリームオムレツ
12	火	定休日
13	水	定休日
14	木	庄内豚グリーンポークぶーみんのコルドンブルー風
15	金	甘鯛のフリッター ほうれん草のフラン添え
16	土	牛バラ肉のビール煮込み
17	日	山形県産ハーブ鶏モモ肉のトマト煮込み
18	月	庄内グリーンポークぶーみんフィレ肉のピカタ
19	火	海老クリームコロケ トマトソース
20	水	定休日
21	木	自家製バunsのプルドポークバーガー
22	金	鯖のムニエル 焦がしバターソース
23	土	牛タンの赤ワイン煮込み
24	日	山形県産ハーブ鶏ムネ肉のチーズカツ
25	月	牛肉のグリエ 青粒胡椒ソース
26	火	海老と帆立のフライ 自家製タルタルソース
27	水	定休日
28	木	庄内豚グリーンポークぶーみんのプティサレ
29	金	サーモンのムース包み ブサフランソース
30	土	ハンバーグステーキ シャリアピンソース