

7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	甘鯛のパイ包み ブールブランソース
3	日	牛バラ肉のビール煮込み
4	月	合鴨のロースト じゃが芋のガレット添え
5	火	鯖のソテー タップナードソース
6	水	定休日
7	木	庄内グリーンポークぶーみんフィレ肉のベーコン巻き
8	金	サーモンのムニエル ブールノワゼット
9	土	牛肉のグリエ カフェドパリ風
10	日	山形県産ハーブ鶏モモ肉のクリーム煮込み
11	月	海老のフリッター トマトソース
12	火	定休日
13	水	定休日
14	木	合鴨のロースト オレンジのソース
15	金	庄内グリーンポークぶーみんロースのグリエ
16	土	牛バラ肉の赤ワイン煮込み
17	日	ハンバーグステーキ 粒マスタードソース
18	月	花月恒例「オムハヤシ」とスペシャルデザート
19	火	甘鯛のフリッター トマトソース
20	水	定休日
21	木	山形県産ハーブ鶏ササミのピカタ
22	金	サーモンのパイ包み サフランソース
23	土	庄内グリーンポークぶーみんフィレ肉のグリエ
24	日	鯖のムニエル ブールノワゼット
25	月	牛肉のグリエ 青粒胡椒ソース
26	火	山形県産ハーブ鶏のトマト煮込み フェットチーネ添え
27	水	定休日
28	木	ハンバーグステーキ シャリアピンソース
29	金	庄内グリーンポークぶーみんのシャリキティエール風
30	土	海老と帆立のクリームオムレツ
31	日	花月の「スパイスチキンカレー」とスペシャルデザート