

October



PLAT DU JOUR

QUICHE/キッシュ

STEW/煮込み

GRILL/グリル

GALETTE/ガレット

FISH/魚料理

STEAK/ステーキ

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday
				1 サーモンのロースト 季節野菜 白ワインソース Roasted Salmon, Seasonal Vegetable, White Wine Sauce	2 ステーキ&フリット Steak & Frit
4 生ハムとラタトゥイユ Prosciutto & Ratatouille	5 豚肉のキャベツ包み Cabbage Wrapped Pork	6 若鶏のガランティーンヌ Chicken Galantine	7 ツナとジャガイモ Tuna & Potato	8 サバの漁師風煮込み Stewed Mackerel, Fisherman-Style	9 ステーキ&フリット Steak & Frit
11 祝/holiday	12 チキンフリカッセ Chicken Fricassee	13 パティグリル 赤ワインソース Patty Grill, Red Wine Sauce	14 ミートソースとキノコ Minced Meat Sauce & Mushroom	15 ススキのハーブロースト トマトソース Herb Roasted Seabass, Tomato Sauce	16 ステーキ&フリット Steak & Frit
18 サーモンとホウレン草 Salmon & Spinach	19 豚肉のピネガー煮込み Vinegar Stewed Pork	20 鶏むね肉の香草グリル レモンのロースト Herb Grilled Chicken Breast, Roasted Lemon	21 ベーコンと秋野菜 Bacon & Autumn Vegetable	22 魚介と季節野菜のブイヤベース Bouillabaisse, Seafood & Seasonal Vegetable	23 ステーキ&フリット Steak & Frit
25 ベーコンとカボチャ Bacon & Pumpkin	26 鶏のトマト煮込み Tomato Stewed Chicken	27 サーモンのグリル バジルソース Grilled Salmon, Basil Sauce	28 生ハムとキノコ Prosciutto & Mushroom	29 白身魚のポテトガレット White Fish & Potato Galette	30 ステーキ&フリット Steak & Frit