

レストラン Jolie ランチメニュー 4月

ハーフバイキング(スープ、サラダ、デザート、ドリンク)のセットランチ。
 メインディッシュはご注文のうえご利用ください。
 シェフ特製オードブルはスタッフが席までお持ちいたします。



仙台
 022-711-2580 (代表)
 022-216-4755 (直通)

日替わりランチ ¥1,050

日	月	火	水	木	金	土
						1日 ポークフィレカツ チャウダースープ仕立て
2日 ビーフカットステーキと 春野菜のラタトゥイユ	3日 若鶏のヴァブール 白菜のクリーム煮添え バルサミコ酢風味	4日 ポークロースグリル 焼き野菜添え 自家製バーベキューソ ース	5日 鴨肉のロティ 八丁味噌と蜂蜜のソース 米茄子添え	6日 ローストビーフと フライドポテト チェダーチーズソース	7日 若鶏の照り焼き ゴルゴンゾーラ風味の マッシュポテト添え	8日 豚肉の低温ロースト ドフィノア添え マデラソース
9日 ビーフカットステーキと バーニャカウダー	10日 骨付きチキンのロースト ハニーマスタードソース	11日 鴨肉と アンディーブのポワレ 胡桃のヴィネグレットソース	12日 ポークフィレのロースト 林檎ソテー添え クリームソース	13日 ローストビーフ 長葱のグラティネ添え 赤ワインとボン酢のソー ース	14日 ポークロースカツ ミラノ風	15日 若鶏とじゃが芋の オープン焼き ローズマリー風味 ワカモレ添え
16日 豚肉の西京焼き りんごサラダ添え	17日 牛肉のタリアータ じゃが芋のチーズ焼き添 え 菜の花とナッツのソース	18日 若鶏のポシェ 大根のブイヨン煮添え グリーンピースの マヨネーズソース	19日 ポークフィレカツ サルティンボッカ風	20日 鴨肉のロティ さつま芋のコンフィと 香味野菜サラダ添え わさびソース	21日 ビーフカットステーキ キャベツとベーコンの チリトマト煮添え	22日 チキンフリット サラダ仕立て アジアソース
23日 豚肉の低温ロースト スパニッシュオムレツ添え バジル風味のトマトソース	24日 ビーフカットステーキ アスパラガスのグリル添 え シャールソース	25日 鴨肉のポワレ 南瓜のピュレ添え オレンジソース	26日 そら豆とベーコンの キッシュと 若鶏のトマト煮	27日 ローストビーフ 黒胡椒の効いたリゾット添え ベーコン風味の クリームソース	28日 ポークフィレカツ トマトと玉葱のロースト添え バジル風味	29日 若鶏のカツレツ ラタトゥイユソース
30日 豚肉の低温ロースト ほうれん草入り マッシュポテト添え カレークリームソース						

上記料金にはサービス料・税金が含まれております

	週替わりパスタ			週替わりカレー ¥1,000	週替わりピッツァ ¥1,200	シェフおすすめ魚料理 ¥1,200
	A ¥1,000	B ¥1,100	C ¥1,200			
～2日	ボンゴレロツ (アサリとトマトのパスタ)	厚切りベーコンの カルボナーラ	じっくり煮込んだ スペアリブのパスタ	薄切り牛肉と 蓮根のカレー 山椒風味	チキンハムと 菜の花のピッツァ 温泉卵のせ	イクラ入りラヴィゴットソース 蕪のサラダ添え 刻んだ野菜のたっぷり入った 酸味の効いた爽やかなソース
3日～ 9日	ボスカイオーラ (トマトソース)	コーンとベーコンのパス タ ポタージュ仕立て	デミグラスで煮込んだ鶏肉 とポルチーニ茸のパスタ	里芋と豚肉の トマト煮カレー	シーフードの ミックスピッツァ	グリーンアスパラのソース 焼き茄子とトマトのマリネ添え
10日 ～ 16日	カチョ・エ・ペペ	イカとそら豆の ジェノベーゼ (バジルソース)	ウニの トマトクリームパスタ	ラム肉とヨーグルト のカレー	ベーコンと マッシュルームの カルボナーラピッツァ	リンゴと玉葱のソース 芽キャベツのフリット添え
17日 ～ 23日	焼葱と海苔の ペペロンチーノ (ニンニク、唐辛子、 オリーブオイルのソース)	アスパラガスと胡桃の チーズパスタ	白身魚とルッコラ で和えたパスタ 白ワイン風味	ビーフストロガノフ	アボカドと 海老のピッツァ	ジェノバソース ベーコン、茸、セロリのサラダ添え
24日 ～ 30日	プッタネスカ (酸味の効いたトマトソース)	豚肉と茄子の 中華風パスタ	エビとホタテの ジェノベーゼ カラスミ風味	シーフードの グリーンカレー	茄子と チェリートマトの ジェノベーゼピッツァ	味噌ソースと柚子のヴィネグレット 2種のソースで

上記料金にはサービス料・税金が含まれております

【制限時間：入店時間より90分とさせていただきます】

※13時以降の御予約も承っております。