

レストラン Jolie ランチメニュー 5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	2日	3日~6日 ゴールデンウィーク特別メニュー 豚肉の低温ロースト スパニッシュオムレツ添え			
7日 ゴールデンウィーク特別メニュー 豚肉の低温ロースト スパニッシュオムレツ添え	8日 ビーフカットステーキ ダブル添え バジル風味	9日 若鶏のチーズカツレツ バルサミコソース サラダ仕立て	10日 キッシュロレーヌと 若鶏のフリカッセ (カレー風味の 軽いクリーム煮)	11日 鴨胸肉のロティ 新じゃが芋のリゾット添え ペアルネーズソース (温かいマヨネーズソース)	12日 ローストビーフ 温泉卵添え おろしポン酢ソース	13日 チキン南蛮
14日 ←	15日	16日	17日 チョコレートファウンテン ポークフィレカツ チャウダースープ仕立て	18日 若鶏のガランティーマ さつま芋のリゾット添え シャリアピンソース (玉ねぎのソース)	19日 ローストビーフ 粒マスタード風味の マッシュポテト添え	20日 → ポークフィレのポワレ サルティンボッカ風
21日 → ビーフカットステーキ キャベツとチョリソーの トマト煮添え	22日 ユーリンチー 油淋鶏	23日 ポークフィレのポワレ 長葱のクリーム煮添え 山菜風味のトマトソース	24日 鴨胸肉のロティ アンディーブのロースト添え ラズベリーソース	25日 煮込みチキンハンバーグ 茸クリームソース	26日 牛肉のタリアータ ボルチーニ茸のリゾット ナッツクリームソース	27日 骨付きチキンの ハーブロースト ラタトゥイユ添え
28日 ポークフィレのロースト 玉葱のオープン焼き添え アンチョビとトマトのソース	29日 鴨胸肉のロティ レフォルとたまり醤油の ヴィネグレット	30日 ビーフカットステーキ 長葱のピュレと ポン酢ジュレ	31日 ポークチョップと モッツアレラチーズ入り マッシュポテト			

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	ホテル合同復興支援企画 ¥1,200 第一弾 みやぎサーモン
	A ¥1000	B ¥1,100	C ¥1,200			
1日~ 7日	ボンゴレビアンコ (アサリと白ワインのパスタ)	クリーム仕立ての ミートソース	モッツアレラチーズと トマトのパスタ バジリコ風味	ビーフストロガノフ	フレッシュモッツアレラ のマルゲリータ	レアに仕上げたみやぎサーモン ホワイトアスパラのグリル添え イクラのラヴィゴットソース
8日~ 14日	タコとエリンギの ペペロンチーノ (ニンニク、唐辛子、 オリーブオイルのパスタ)	茸クリームパスタ ゴルゴンゾーラ風味	小エビと スモークサーモンの ジェノベーゼ (バジルソース)	豚肉とさつま芋の グリーンカレー	生ハムと ルッコラのピッツァ	みやぎサーモンのグリル レンズ豆のサラダ添え レモンマスタードソース
15日~ 21日	アンチョビとキャベツ の白ワイン風味	生ハムとルッコラの ペペロンチーノ (ニンニク、唐辛子、 オリーブオイルのパスタ)	豚肉のラグーパスタ クリームスープ仕立て	小海老とズッキーニの チーズクリームカレー	みやぎサーモンと クリームチーズのピッ ツァ	ハーブでマリネした みやぎサーモンの炙りと みやぎサーモンのテリーヌ添え そら豆のヴァンプランソース
22日~ 28日	ベーコンと玉葱の アマトリチャーナ (トマトソース)	明太子と水菜の クリームパスタ	みやぎサーモンと ズワイガニの ジェノベーゼ (バジルソース)	煮込み野菜の トマトカレー	ミートソースと茄子 半熟卵のピッツァ	みやぎサーモンのグリル アイリッシュ風 サラダ仕立て
29日~	アラビアータ (唐辛子入りトマトソース)	そら豆と海老の クリームパスタ	若鶏のポトフ風パスタ	アサリとキャベツ のカレー	海老とポテトのピッ ツァ アイヨリソース	みやぎサーモンのポワレ カラスミ風味のマッシュポテト添え ガーリックバターソース

上記料金にはサービス料・税金が含まれております

【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。

レストラン Jolie ランチメニュー 6月

ハーフバイキング（オードブル、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。



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

日替わりランチ ¥1,100

日	月	火	水	木	金	土
				1日 鶏も肉の アクアパッツァ風	2日 ビーフカットステーキ ピーマンとトマトの メキシコ風サラダ添え	3日 豚肉の低温ロースト 茸リゾット添え 玉葱のソース
4日 ハーブでマリネした チキンのロースト ゴルゴンゾーラと トマトのソース	5日 ローストビーフ じゃが芋の ボン・ファム風添え	6日 ポークフィレのポワレ チリンドロンソース	7日 鴨肉のロティ 百合根添え アンチョビクリームソー ス	8日 ミートパイ 紫芋のピュレ添え フランボワーズソース	9日 若鶏のチーズカツレツ ルッコラサラダ添え	10日 ビーフカットステーキ 自家製ナムル添え ガーリックソース
11日 ポークフィレのロースト スパニッシュオムレツ添 え	12日 鴨肉のロティ さつま芋のコンフィ添 え オレンジソース	13日 ポークフィレカツ ミネストローネ仕立て	14日 チョコレートファウンテン ビーフカットステーキ フライドポテト添え シャリアピンソース	15日 若鶏とトマトの チーズ焼き デミグラスソース	16日 豚肉の低温ロースト ラタトゥイユソース	17日 牛肉のタリアータ ローストしたトマトと ルッコラのサラダ添え
18日 チョコレートファウンテン チキンフリット ニース風 サラダ添え	19日 ポークフィレのポワレ 玉葱と胡桃のロースト添 え チーズソース	20日 鴨肉のポワレ 香味野菜サラダ添え わさびソース	21日 ローストビーフ アスパラガスの グリル添え	22日 初夏野菜のキッシュ と若鶏のカチャトーラ	23日 ポークロースのポワレ 茄子とパプリカの バルサミコ酢風味	24日 ビーフカットステーキ チーズとハーブ風味の マッシュポテト添え
25日 ポークフィレのロースト レンズ豆のサラダ添え りんごのクリームソース	26日 蒸し鶏と ヤーコン、水菜の 胡麻だれ和え	27日 豚肉のポワレ ツナとオリーブの ケーキ・サレ添え トマトソース	28日 ローストビーフ 茄子とトマトの 重ね焼き添え	29日 骨付きチキンのロース ト 紫キャベツのプレゼ	30日 鴨肉のロティ そら豆のピュレ添え ナッツソース	

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 ¥1,050	週替わりピッツァ ¥1,250	週替わり魚料理 ¥1250
	A ¥1050	B ¥1,150	C ¥1,250			
1日~ 4日	アラビアータ (唐辛子入りトマトソース)	そら豆と海老の クリームパスタ	若鶏のポトフ風パスタ	アサリとキャベツ のカレー	エビとポテトのピッツァ アイヨリソース	みやぎサーモンのポワレ カラスミ風味のマッシュポテト添え ガーリックバターソース
5日~ 11日	高菜漬けとじゃこの 和風パスタ	煮込んだパプリカと イカのポモドーロ (トマトソース)	サーモンの クリームパスタ イクラ添え	挽肉と豆のカレー	生ハムとアスパラ トマトのピッツァ	ニューバーグ風 野菜のマチェドニア添え
12日~ 18日	タコとニンニクの芽の ペペロンチーノ (ニンニク、オリーブオイル 唐辛子のパスタ)	ボロネーゼ 温泉卵添え	若鶏とポルチーニ茸の トマト煮込みパスタ	ハッシュドビーフ	スモークサーモンと モッツァレラチーズの ジェノバ風ピッツァ	みやぎサーモンと茸の フィルム焼き
19日~ 25日	茄子とアンチョビの シチリア風パスタ	厚切りベーコンの コーンポタージュ仕立 て	エビとホタテの バジルクリームパスタ	豚肉と茸の チーズクリームカレー	新じゃが芋とチキン アイヨリソースの ピッツァ	シェリービネガーソース 初夏野菜添え
26日~	大葉風味の ペペロンチーノ (ニンニク、オリーブオイル 唐辛子のパスタ)	イカとズッキーニの ジェノベーゼ (バジルソース)	薄切り牛肉の デミトマトパスタ	シーフードの グリーンカレー	エビとルッコラ のピッツァ	サルモリッリョソース タブレ添え

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。