

レストラン Jolie ランチメニュー 7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 ビーフカットステーキ フライドポテト シャリアピンソース （玉葱のソース）
2日 ポークヒレカツ ミネストローネ仕立て	3日 若鶏のカツレツ ラヴィゴットソース	4日 鴨肉のロティ 胡麻と蜂蜜のソース	5日 ローストビーフ 温泉卵添え 和風おろしソース	6日 宮城野ポークの 西京焼き	7日 若鶏の サルティンボッカ風	8日 ポークフィレのロースト スパニッシュオムレツ添え
9日 ビーフカットステーキ ラタトゥイユソース	10日 鴨肉のロティ 茸のリゾット添え トリュフ風味	11日 夏野菜と トマトで煮込んだ チキンハンバーグ	12日 豚肉のグリル 焼き野菜添え 自家製バーベキューソース	13日 ローストビーフ さつま芋のドフィノア （ポテトグラタン）添え	14日 森林鳥の照り焼き カラスミ風味の マッシュポテト添え	15日 豚肉の低温ロースト チリンドロンソース
16日 ← ビーフカットステーキ 玉葱のロースト添え 粒マスタードソース	17日 チキンとキャベツ トマトの蒸し焼き 野菜リゾット添え	18日 紫芋のコテージパイ	19日 チョコレートファウンテン ガーリックでマリネし た牛肉のグリル 醤油ソース	20日 鴨肉のロティ アンディーブのロースト添え オレンジソース	21日 宮城野ポークの 低温ロースト 橙酢のおろしソース	22日 → チキン南蛮
23日 チョコレートファウンテン ビーフカットステーキ アボカド添え サルサソース	24日 ポークフィレのボワレ 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	25日 蒸し鶏のサラダ仕立て 味噌生姜ドレッシング	26日 夏野菜のキッシュと チキンソテー バルサミコ風味	27日 ローストビーフ 夏野菜添え フレッシュトマトソース	28日 鴨肉のロティ 香味野菜添え レフォールソース	29日 ポークロースカツ ミラノ風
30日 若鶏のディアブル風	31日 ビーフカットステーキ サラダ仕立て ケッカソース					

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~ 2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
3日~ 9日	ボスカイオーラ (トマトソース)	海老とルッコラの ペペロンチーノ	ノルウェーサーモンの クリームパスタ	チョリソーと新じゃがの スパイシーカレー	夏野菜の ジェノバ風ピッツァ	わさびソース 香味野菜添え
10日~ 16日	ボンゴレビアンコ (アサリと白ワイン)	厚切りベーコンの カルボナーラ	薄切り豚肉と茸の 和風パスタ 黒七味風味	シーフードの クリーミーカレー	シーフードの ミックスピッツァ	魚醤でマリネしたホウボウのポワレ
17日~ 23日	カチョ・エ・ペペ (ニンニク、唐辛子 オリーブオイルのパスタ)	ボロネーゼ クリーム仕立て	カジキマグロとアサリの ジェノベーゼ (バジルソース)	ビーフストロガノフ	ベーコンと マッシュルームの カルボナーラピッツァ	ヒラメのコーンフ레이크焼き ピクルスとハーブのクリームソース
24日~ 30日	アラビアータ (唐辛子入り トマトソース)	ホタテと焼き葱の 和風パスタ	ズワイガニの クリームパスタ	豚肉と筍の グリーンカレー	クリームチーズと スモークサーモン アボカドのピッツァ	自身魚のポワレ アジアンスラダ仕立て
31日~	キャベツとアンチョビの ペペロンチーノ	夏野菜のポモドーロ バジル風味	若鶏とマッシュルームの カレークリームパスタ	煮込んだ 彩り野菜カレー	生ハムとルッコラ モッツァレラチーズ のピッツァ	ノルウェーサーモンのポワレ ラヴィゴットソース

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。