

レストラン Jolie ランチメニュー 8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 豚フィレ肉のロースト レンズ豆のサラダ添え	2日 鴨肉のロティ さつま芋と林檎のピューレ 添え	3日 デミグラスソースで 煮込んだ チキンハンバーグ	4日 ローストビーフ ドフィノア添え トリュフ風味	5日 豚肉の低温ロースト じゃが芋と枝豆の マスタード和え添え
6日 若鶏のフリット ニース風	7日 ビーフカットステーキ 揚げ茄子の 柚子胡椒マリネ添え	8日 鶏むね肉のグリル カレー風味のバナナ添 え茄子のクリームソー ス	9日 豚フィレカツ サルティンボッカ風	10日 鴨肉のロティ 3種の芋添え	11日~12日 お盆特別メニュー 豚肉の低温ロースト スパニッシュオムレツ添え	
13日~15日 お盆特別メニュー 豚肉の低温ロースト スパニッシュオムレツ添え			16日 チョコレートファウンテン 鴨肉のロティ 玉ねぎのオイル焼き添 えベアルネーズソース	17日 豚肉と大根のタタン風 サワークリーム風味		19日 ビーフカットステーキ 温泉卵添え おろしポン酢ソース
20日 宮城野ポークの 低温ロースト フライドポテト添え	21日 油淋鶏	22日 鴨肉のロティ アンディーブの ムニエル添え ブルノワゼットソー ス	23日 鶏手羽と完熟トマトの 軽い煮込み	24日 茸のキッシュと 若鶏のフリカッセ	25日 豚肉のグリル 香味野菜添え	26日 ローストビーフ ラタトゥイユソース バジル風味
27日 豚肉と半熟卵の 味噌マヨネーズ和え	28日 森林鶏の照り焼き 茄子のピューレ添え グリーンマスタードソー ス	29日 鴨肉のロティ ブロッコリーと 生ハムのサラダ添え ゴルゴンゾーラソース	30日 ローストビーフ 長葱のグラティネ添え 山椒風味のトマトソー ス	31日 豚フィレ肉のポワレ 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 ¥1,050	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~ 6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 モッツアレラチーズの 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
7日~ 13日	ボンゴレビアンコ (アサリと白ワイン)	タコとオリーブの ポモドーロ	ノルウェーサーモンの クリームいくら添え	茄子と挽肉のカレー	しらすと半熟卵の クリームピッツァ	色々な大根のマリネ添え ゆで卵といくらのヴィネグレットソー ス
14日~ 20日	ルッコラとベーコンの ペペロンチーノ	枝豆とクリームチーズ の Pasta	豚肉のラグーパスタ	ハッシュドビーフ	厚切りベーコンと 夏野菜のピッツァ	イトヨリのポワレ たっぷり野菜のトマトソース
21日~ 27日	プッタネスカ (酸味の効いた トマトソース)	エビと高菜漬けの ペペロンチーノ	厚切りベーコンの クリームパスタ ゴルゴンゾーラチーズ風 味	柔らかく煮込んだ豚肉 のトマトカレー	シーフードのミックス ピッツァ	ノルウェーサーモンのポワレ 山椒風味のレモンバターソース
28日~ 31日	ツナと大根おろし 自家製ボン酢の Pasta	夏野菜のオルトラーナ	いかと明太子の クリームパスタ	エビとズッキーニの グリーンカレー	フレッシュモッツアレ ラのマルゲリータピッ ツァ	ヴァンプランソース タブナード添え

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。