2月週替わりメニュー

Restaurant Jolie Say-

メインメニューを選び、ハーフバイキングを自由に楽しめるスタイル。 チョコレートファウンテン開催日 土、日、月 フレンチトースト提供日 火、水、木、金

TEL 022-216-4755(直通)

営業時間:11:30~15:00 (最終入店14:30)

	Lunch	Pasta.A	Pasta.B	curre	Poisson
	¥1,700	¥1,500	¥1,700	¥1,700	¥1,800
2/3~ 2/9	チキンモモ肉のポワレ オレンジ風味の フォンドヴォーソース	タラとセリの和風パスタ 生姜風味	ツナとオリーブの トマトクリームパスタ	シュリンプ カレー	白身魚のポワレ ヴァンブランソース コンディメント添え
アレルギー8品目	乳、小麦	小麦	乳、小麦	乳、小麦、海老	乳、小麦
2/10 2/16	ポークグリル 彩り野菜添え BBQソース	ナポリタン	アサリとズッキーニの 白ワイン風味のパスタ	ホワイトカレー フランクフルト添え	ゴマを纏った 白身魚のロースト チャイニーズソース
アレルギー8品目	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦	小麦
2/17~ 2/23	チキン胸肉のソテー シャスールソース トリュフの香り	ツナと茄子の トマトスープパスタ	菜の花とトマトの バジルクリームパスタ 生ハム添え	チキンチーズカツカレー	白身魚の ナージュ仕立て
アレルギー8品目	乳、小麦	乳、小麦	小麦	乳、小麦	乳、小麦
2/24~ 3/2	ポークヒレ肉のポワレ ハーブサラダ仕立て フランボワーズソース	ハーブチキンの ペペロンチーノパスタ ルッコラ添え	帆立とアスパラの 粒マスタード風味の クリームパスタ	柔らかく煮込んだ ポークカレー	白身魚のポワレ デコポンの バタークリームソース
	乳、小麦	小麦	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦

Grand menu

	ハンバーグ デミグラス/和風	7時間じっくり煮込んだ ビーフシチュー	牛サーロインのポワレ フォンドヴォー/和風	牛フィレのポワレ フォンドヴォー/和風				
	乳、小麦、卵	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦				
	¥1,850	¥1,950	¥2,000	¥2,400				



【制限時間:入店時間より90分とさせていただきます。】