

## 9月週替わりメニュー

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。

9月7日(土)よりデザートコーナーで、土・日・月曜日限定、チョコレートファウンテンを開催。

開催日 9月7.8.9.14.15.16.21.22.23.28.29.30日(土日月曜日)

Restaurant **Jolie** 「ジョリー」

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                        | Curry                   | Poisson                           |
|---------------|--------------------------------------|-------------------------|--------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|
|               | ¥1,700                               | ¥1,500                  | ¥1,700                         | ¥1,700                  | ¥1,800                            |
| 9/2～<br>9/8   | チキンモモ肉のソテー<br>ネグレモンソース               | ハーブチキンの<br>ペペロンチーノパスタ   | シーフードトマトスープ<br>パスタ             | タンドリーチキンカレー             | 白身魚のポワレ<br>トマトソースと<br>バルサミコソース    |
| 9/9～<br>9/15  | ローストポーク<br>西洋わさび風味の<br>フォンドヴォーソース    | 照り焼きチキンと<br>茸の和風パスタ     | 海老と帆立の<br>クリームパスタ              | シーフードカレー                | 白身魚のソテー<br>甲殻類のソース                |
| 9/16～<br>9/22 | チキンソテー<br>ハニーマスタードソース                | 高菜と明太子の<br>和風パスタ        | タコとじゃが芋の<br>ジェノベーゼパスタ          | チキントマトカレー               | 白身魚のグリル<br>石巻富丸トマトのソース<br>バジル風味   |
| 9/23～<br>9/29 | ポークソテー<br>チャイニーズソース                  | 茄子とモッツァレラチーズの<br>トマトパスタ | 茸とベーコンの<br>クリームパスタ<br>粒マスタード風味 | 柔らかく煮込んだ<br>ビーフカレー      | 白身魚の<br>アクアパッツァ                   |
| 9/30～<br>10/6 | チキンモモ肉のポワレ<br>ガーリック風味の<br>ブルノワゼットソース | チキンムネ肉と梅おろしの<br>和風パスタ   | ペスカトーレビアンコ                     | ココナッツミルク風味の<br>シーフードカレー | 白身魚の香草パン粉焼き<br>サフラン風味の<br>白ワインソース |

## Grand menu

|                   |                        |                          |                        |
|-------------------|------------------------|--------------------------|------------------------|
| ハンバーグ<br>デミグラス/和風 | 7時間じっくり煮込んだ<br>ビーフシチュー | 牛サーロインのポワレ<br>フォンドヴォー/和風 | 牛フィレのポワレ<br>フォンドヴォー/和風 |
| ¥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。】

### 10月週替わりメニュー

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。  
 デザートコーナーで、土・日・月曜日限定、チョコレートファウンテンを開催。  
 開催日 10月5,6,7,12,13,14,19,20,21,26,27,28日(土,日,月曜日)

Restaurant **Jolie** 「ジョリー」

TEL 022-216-4755(TEL)

営業時間：11：30～15：00（最終入店14：30）

|                 | Lunch                                     | Pasta.A                 | Pasta.B                            | Curry                | Poisson                            |
|-----------------|---|-------------------------|------------------------------------|----------------------|------------------------------------|
|                 | ¥1,700                                    | ¥1,500                  | ¥1,700                             | ¥1,700               | ¥1,800                             |
| 10/7～<br>10/13  | ポークフィレ肉の<br>モッツアレラチーズ焼き<br>トマトとジェノベーゼのソース | 秋茄子とハーブソーセージの<br>トマトパスタ | 生ハムと色々茸の<br>クリームパスタ                | ポークカツカレー             | 白身魚のポワレ<br>トマトフォンデュ添え<br>バルサミコのソース |
|                 | 小麦、乳                                      | 小麦、乳                    | 小麦、乳                               | 小麦、卵、乳               | /                                  |
| 10/14～<br>10/20 | チキンコンフィ<br>オレンジ風味のフォンドヴォールソース             | 茸と浅利の和風パスタ<br>カラスミ掛け    | 三陸産トマトと<br>モッツアレラチーズの<br>バジル風味のパスタ | ココナッツ風味の<br>シュリンプカレー | 白身魚のポッシュ<br>黒バラのクリームソース            |
|                 | 小麦、乳                                      | 小麦                      | 小麦、乳                               | 小麦、乳、海老              | 乳                                  |
| 10/21～<br>10/27 | ポークラフティ                                   | ボスカイオラ                  | チリサーモンとイクラの<br>和風パスタ               | バターチキンカレー            | みやぎサーモンのポワレ<br>胡麻を纏って<br>アジアソース    |
|                 | 小麦  | 小麦、乳                    | 小麦                                 | 小麦、乳                 | 小麦                                 |
| 10/28<br>11/3   | チキンディアブル<br>粒マスタード風味の<br>デミグラスソース         | チキンと茸の<br>バジルのパスタ       | 明太子とイカの<br>クリームパスタ<br>黒バラのりのバター添え  | シーフードマッサマンカレー        | 白身魚のムニエル<br>柿のブルノワゼットソース           |
|                 | 小麦、乳                                      | 小麦、乳                    | 小麦、乳                               | 小麦、乳、海老              | 小麦、乳                               |

### Grand menu

|                   |                        |                        |                      |
|-------------------|------------------------|------------------------|----------------------|
| ハンバーグ<br>デミグラス/和風 | 7時間じっくり煮込んだ<br>ビーフシチュー | 牛サーロインのポワレ<br>フォンデュ/和風 | 牛フィレのポワレ<br>フォンデュ/和風 |
| ¥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。】