

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

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 フンドヴォー/和風	牛フィレのポワレ フンドヴォー/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(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
10/7～ 10/13	ポークフィレ肉の モッツアレラチーズ焼き 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 トマトパスタ	生ハムと色々茸の クリームパスタ	ポークカツカレー	白身魚のポワレ トマトフォンデュ添え バルサミコのソース
	小麦、乳	小麦、乳	小麦、乳	小麦、卵、乳	/
10/14～ 10/20	チキンコンフィー オレンジ風味のフォンドヴォーソース	茸と浅利の和風パスタ カラスミ掛け	三陸産トマトと モッツアレラチーズの バジル風味のパスタ	ココナッツ風味の シュリンプカレー	白身魚のポッシュ 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～ 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 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 胡麻を纏って アジアンソース
	小麦	小麦、乳	小麦	小麦、乳	小麦
10/28 11/3	チキンディアブル 粒マスタード風味の デミグラスソース	チキンと茸の バジルのパスタ	明太子とイカの クリームパスタ 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 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 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
¥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。】