

		日替わりランチ ¥1,000	週替わりパスタ			週替わりカレー ¥950	週替わりピッツア ¥1,200	シェフおすすめ魚料理 ¥1,200
			A ¥950	B 1,050	C ¥1,150			
16	木	ポークフィレカツ 仙台味噌とすり胡麻のソース	ボスカイオーラ (茸とトマトのパスタ)	ベーコンと茸のパスタ 柚子胡椒風味	海老とアボカドと モッツアレラチーズのパスタ バジルソース	シーフードの グリーンカレー	「プロシュート」 生ハムとルッコラのピッツア。	「梅肉風味のラヴィゴットソース」 彩り野菜のソースに 梅肉の酸味を加えました。
17	金	ビーフカットステーキ 刻み野菜ソース						
18	土	豚バラ肉のビール煮込み						
19	日							
20	月	鶏胸肉のソテー ヴァンルージュソース	ボロネーゼ (ミートソース)	明太子と海女海苔の 和風パスタ バター醤油風味	帆立と浅葱パスタ ウニクリームソース	ビーフストロガノフ	「オルトラーナ」 野菜のピッツア。	「プロヴァンス風」 白ワインとクリームのソースに アンチョビとドライトマトと オリーブを加えたソース。
21	火	ローストビーフ 軽いフンドヴォーソース						
22	水	ポークフィレと トマトと茸のオープン焼き						
23	木	若鶏の照り焼き 温泉卵添え						
24	金	ビーフカットステーキ スパイスシーザーソース						
25	土	チキンロティ モッツアレラチーズ焼き						
26	日							
27	月	ポークロースソテー 初夏野菜のトマト煮込み	ボンゴレビアンコ (アサリのだしと 白ワインのソース)	イカと茗荷のパスタ 梅肉ソース	自家製パンチェッタ (塩漬けた豚肉) のポモドーロ マスカルポーネムス添え	アサリとそら豆のカレー	「マルゲリータ」 トマトとバジルと モッツアレラチーズのピッツア。	「アジアソース サラダ仕立て」 ごま油の効いたピリ辛のソース。
28	火	ローストビーフ ガーリックオニオンソース						
29	水	ユーリンチー 油淋鶏						
30	木	ポークロースのグリル サルティンボッカ風						

上記料金にはサービス料・税金が含まれております

# レストラン Jolie ランチメニュー 7月



仙台  
022-711-2580 (代表)  
022-216-4755 (直通)

ハーフバイキング (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。  
シェフ特性オードブルはスタッフが席までお持ちいたします。

【毎週金曜・日曜はビーフの日】

	日替わりランチ ¥1,000	週替わりパスタ			週替わりカレー ¥950	週替わりピッツァ ¥1,200	シェフおすすめ魚料理 ¥1,200	夏季限定スタミナランチ ¥1,380
		A ¥950	B 1,050	C ¥1,150				
1 金	牛肉のサイコロステーキ ブルゴーニュ風	ボンゴレビアンコ (アサリのだしと 白ワインのソース)	イカと茗荷のパスタ 梅肉ソース	自家製パンチェッタ (塩漬けた豚肉) のポモドーロ マスカルポーネムース添え	アサリとそら豆の カレー	「マルゲリータ」 トマトとバジルと モッツアレラチーズ のピッツァ。	「アジアソース サラダ仕立 て」 ごま油の効いたピリ辛のソース。	スタミナランチは 4月からのメニューです
2 土	若鶏のフリカッセ風							
3 日	牛肉の低温ロースト ガーリックバターソース							
4 月	ポークフィレカツ サルティンボッカ風	シチリア風 アンチョビパスタ	ホタテと茸のパスタ バター醤油ソース	魚介と水菜の 明太子クリームパスタ	ごろっと夏野菜 カレー	オイルサーディンと 茄子のピッツァ	「サルサメヒカーナ キャビアードオーベルジヌス添え」 ハラペーニョ (青唐辛子) に フレッシュトマトを加えたソースに アンチョビとニンニクを効かせた 茄子のペーストを添えました。	ロコモコ丼
5 火	チキンのロティ トマトと野菜のタブレ添え							
6 水	軽くスモークした豚肉のロティ 野菜のクリーム煮添え							
7 木	若鶏のカツレツ 菜園風 刻み野菜ソース							
8 金	ビーフカットステーキ スパイスサルサ							
9 土	豚肉とアサリの アレンテージュ風	そら豆とベーコンの ポモドーロ (トマトソース)	豚肉と香味野菜の 冷静パスタ 胡麻風味ソース	ズワイガニと彩り野菜 バジルクリームパスタ	チキンレモンバター カレー	自家製スモークチキンと 新じゃが芋のピッツァ	「小エビのピュレソース チーズリゾット添え」 濃厚な小エビのピュレに トマトとアサリのエキスを 加えたソース。	海の幸あんかけ
10 日	ローストビーフ ポワブルヴェルソース							
11 月	ポークロースカツ 梅肉と胡瓜のさっぱりソース							
12 火	ポークフィレのポワレ 焼きリンゴ添え							
13 水	ハーブでマリネした ローストチキン 旬野菜のパニーニカウダー添え	ポークロースのポワレ 生姜とハチミツのソース						
14 木								
15 金	牛肉のサイコロステーキ おろしポン酢ソース							

こはサービス料・税金が含まれております

		日替わりランチ ¥1,000	週替わりパスタ			週替わりカレー ¥950	週替わりピッツァ ¥1,200	シェフおすすめ魚料理 ¥1,200	夏季限定スタミナランチ ¥1,880
			A ¥950	B 1,050	C ¥1,150				
16	土	豚肉のロティ 胡桃とトマトの 焦がしバターソース	そら豆とベーコンの ポモドーロ (トマトソース)	豚肉と香味野菜の 冷静パスタ 胡麻風味ソース	ズワイガニと彩り野菜 バジルクリームパスタ	チキンレモンバター カレー	自家製スモークチキンと 新じゃが芋のピッツァ	「小エビのピュレソース チーズリゾット添え」 濃厚な小エビのピュレに トマトとアサリのエキス を加えたソース。	海の幸あんかけ
17	日	赤ワインでマリネした ローストビーフ マッシュポテト添え							
18	月	チキン南蛮	ソーセージと茸の 和風パスタ	オイルサーディン入り サブラン風味の ペペロンチーノ	森林鶏の カチャトーラ風パスタ	豚肉と筍の グリーンカレー	スモークサーモンと クリームチーズ のピッツァ	「サワークリームソース そば粉のがレット添え」 軽い酸味とコクのある クリームソースに そば粉のがレットを添えました。	豚バラ肉の チャーシュー丼
19	火	豚肉の低温ロースト グランメール風							
20	水	若鶏のスパイス焼き 夏野菜のセモリナフリット添え							
21	木	ポークロースの タップナード焼き							
22	金	ビーフカットステーキ アボカド添え							
23	土	若鶏のバルサミコ煮							
24	日	牛肉の低温ロースト 甜麺醬ソース							
25	月	ポークフィレカツ ボローニャ風	シラスと甘海苔の ペペロンチーノ	モッツアレラチーズと ベーコンの冷静パスタ フレッシュトマトソース	牛肉のラゲールパスタ カルボナーラ仕立て	ハッシュドビーフ	牛挽肉と ズッキーニのピッツァ	「トマトと蕪のソース」 トマトの爽やかな香りと酸味に 甘みのある蕪のピュレ を合わせました。	粗挽肉とトマトの ドライカレー
26	火	タンドリーチキンと フライドポテト							
27	水	軽くスモークした豚肉のロティ 雑穀米のチーズリゾット添え							
28	木	豚肉の五香粉マリネ サラダ仕立て							
29	金	牛肉のサイコロステーキ アサリとアボカドのソース							
30	土	マスタード風味のロールチキン 茸クリームソース							
31	日	ローストビーフ 柚子胡椒風味ソース							

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。