

レストラン Jolie ランチメニュー 8月

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。

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

日替わりランチ ¥1,000

日	月	火	水	木	金	土
	1日 ポークフィレカツ トマトとモッツァレラチーズ焼き	2日 ローストチキン サラダ仕立て アジアソース	3日 豚肉のソテー 夏野菜のガーリック焼き	4日 若鶏のロティ オレンジとライムの クスクス添え	5日 ビーフカットステーキ 中華風茸ソース	6日 薄切り豚肉の冷しゃぶ仕立て 柚子胡椒ソース
7日 ハニーナッツローストビーフ グレイビー風ソース (肉汁を使ったソース)	8日 若鶏とキャベツと トマトの蒸し焼き	9日 軽くスモークした豚肉のロースト 赤ピーマンソース	10日 チキンソテー カチャトラ風ソース (トマト煮込みソース)	11日 若鶏のフリット ニース風	12日 豚ヒレのボワレ 梅肉と刻み野菜ソース	13日 お盆特別メニュー① 牛肉のサイコロステーキ 和風おろしソース
14日 お盆特別メニュー① 牛肉のサイコロステーキ 和風おろしソース	15日 お盆特別メニュー② ビーフカットステーキ シャリアピンソース (玉葱を使ったソース)	16日 お盆特別メニュー② ビーフカットステーキ シャリアピンソース (玉葱を使ったソース)	17日 若鶏のソテー 夏野菜のグリル添え アンショワールソース (アンチョビ、バジル、ニンニク等 フランスの定番ソース)	18日 ローストポーク サルサ トンナータ (ツナを使ったソース)	19日 牛肉のサイコロステーキ 柚子胡椒風味のボン酢ソース	20日 若鶏の蒸し焼き ヴェルモット酒ソース (爽やかな苦みのあるソース)
21日 牛肉の低温ロースト 胡桃とエシャロットのソース	22日 ローストチキン レモンバターソース	23日 豚肉の赤ワイン煮 カシス風味	24日 チキンソテー 夏野菜とそば粉のガレット添え シードルピネガーソース (リンゴのソース)	25日 豚肉のロースト ピガラードソース (オレンジの皮を煮詰めたソース)	26日 ビーフカットステーキ エスカルゴバターのせ	27日 若鶏のカツレツ 野菜とマッシュルームの クリームソース
28日 スモークしたローストビーフ マルドンの塩とわさび添え	29日 チキンフリット ハラペーニョ (青唐辛子) の タルタルソース	30日 豚肉と夏野菜のオープン焼き 金山寺味噌とバルサミコソース	31日 若鶏のグリル トマトリゾット添え			

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 ¥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日 ～6日	和風山菜おろしパスタ	トロトロに煮込んだ 豚肉のトマトパスタ	生ハムとボルチーニ茸の クリームパスタ トリュフの香り	海老とコーンの クリーミーカレー	ズワイガニと オリーブのピッツァ	「タップナードとビストウのソース プティレギウム添え」 オリーブを主体としたタップナードに清涼感漂う ビストウ（ニンニク、バジル、トマトのソース）で 味にメリハリを出しました。	鰻ちらし寿司
7日 ～13日	ベーコンと水菜の ペペロンチーノ	たっぷり夏野菜の 和風パスタ	スモークサーモンと フレッシュトマトの 冷製カッペリーニ	煮込み野菜のトマトカレー	生ハムとクリームチーズ のピッツァ	「ラヴィゴットソース」 たっぷり刻んだ野菜の旨みや香りに 酸味のあるヴィネグレットを加えました。	豚ヒレ肉の ソースカツ丼
14日 ～20日	ボロネーゼ (ミートソース)	海老とアスパラガスの アリオ・アリオ ペペロンチーノ	南瓜のカルボナーラ仕立て かりかりチーズ添え	ビーフストロガノフ	明太子とイカのピッツァ	「スパイスの効いたアメリカンソース ハーブのビュレ添え」 アメリカンソース（甲殻類と生クリームソース）の 鮮やかさにスパイスを加えたソースに ハーブのビュレで酸味とフレッシュ感を出しました。	ナムルピビンバ丼
21日 ～27日	ソーセージとコーンの ペペロンチーノ	ボンゴレ・ナポリ風	イベリコ豚サラミの アラビアータ (唐辛子入りトマトソース)	豚肉と揚げ茄子のカレー 仙台味噌風味	セミドライマトと 夏野菜のピッツァ	「赤ビーマンソース トマト風味のパン粉のせ」 甘みとコクを凝縮させた赤ビーマンのビュレソースに カリッと仕上げたトマト風味の パン粉がアクセントになります。	厚切りステーキ ガーリックソース
28日 ～31日	茸とベーコンの和風パスタ	スモークした宮城野ポークの アマトリチャーナ (トマトソース)	ズワイガニの ジェノベーゼ (バジルソース)	若鶏と牛蒡の グリーンカレー	海老とルッコラ のピッツァ	「冷製ブイヤベース仕立て」 魚介の風味豊かなブイヤベースを シェリービネガーと合わせた ヴィネグレットソースに仕上げました。	スタミナランチは 28日で終了致します

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。