

レストラン Jolie ランチメニュー 12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。
シェフ特製オードブルはスタッフが席までお持ちいたします。

日替わりランチ ¥1,050

日	月	火	水	木	金	土
				1日 ポークフィレのサルティンボッカ風 (フィレ肉に生ハムやトマト、バジルを合わせました)	2日 若鶏の照り焼き マッシュポテト添え	3日 ビーフカットステーキ 蕪とサラミのオープン焼き
4日 豚肉の低温ロースト 白菜とチョリソの トマト煮添え	5日 チキンのハーブロースト アレンテージュ風 (ポルトガルの郷土料理を アレンジしました)	6日 牛肉のサイコロステーキ 根菜のラタトゥイユ添え	7日 ローストポーク 半熟卵とじゃが芋の 味噌マヨネーズソース	8日 ニース風チキンフリット	9日 ローストビーフと 彩り野菜の バーニャカウダー添え (ニンニク、アンチョビ、 オリーブ煮込み)	10日 おろし玉葱でマリネした 豚肉のポワレ バーベキューソース
11日 チキンソテー カリフラワーの スパイス焼き添え	12日 ビーフカットステーキ ワカモレ添え (アボカドのソース)	13日 ポークフィレのロースト 玉葱のオープン焼き添え アンチョビと トマトのソース	14日 若鶏のハーブロースト トウモロコシの クレープ添え	15日 牛肉のサイコロステーキ 梅肉おろしと カボスのソース	16日 ポークグリルと スパニッシュオムレツ	17日 チキンソテー 彩り野菜のタブレ添え (クスクス入りサラダ)
18日 ローストビーフ フェジョアダ添え (豆の煮込み)	19日 ポークロースカツ トマトとパプリカのソース	20日 若鶏の唐揚げ 蕪のスープ仕立て	21日 ビーフカットステーキ フライドポテト添え バター醤油ソース	22日 豚肉の低温ロースト カリフラワーと ブロッコリーの サラダ添え	23日 24日 クリスマス特別メニュー 骨付きローストチキン トマトとバジルのソース バルサミコ風味	
25日 クリスマス特別メニュー 骨付きローストチキン トマトとバジルのソース バルサミコ風味	26日 牛肉のサイコロステーキ 菜園風	27日 若鶏のポシェ 春菊とリンゴの 白和えソース (豆腐で和えたソース)	28日 ポークフィレカツと 里芋のトマト煮込み	29日 ラタトゥイユのキッシュ 若鶏のプロシエット (串焼き)	30日 ローストビーフ ドフィノア添え (ポテトグラタン) 赤ワインソース	31日 年末年始特別メニュー 豚肉の低温ロースト スパークリングワインソース

上記料金にはサービス料・税金が含まれております

	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
	A ¥1000	B ¥1,100	C ¥1,200			
1日～ 4日	アサリと山菜の 和風スープパスタ	豚肉とじゃが芋のパス タ ジェノベーゼ (バジルソース)	銀鮭と茸の クリームパスタ イクラ添え	鶏肉とポルチーニ茸の スパイシーカレー	生ハムとルッコラ モッツアレラのピッ ツァ	貝類と野菜のクリームソース 生ハムフリット添え 貝類と野菜の甘みのあるソースを 生ハムのフリットで味を引き締めました。
5日～ 11日	茄子としらすの シチリア風 ペペロンチーノ	ホタテと海苔の バター醤油パスタ	鶏レバー入りラゲールパ スタ マスカルポーネムースの せ	挽肉と豆のカレー	ズワイガニと 茸のピッツァ	フレッシュトマトと 野菜の煮込みソース 完熟トマトにニンニクや唐辛子を効かせ 色々な野菜で煮込んだヘルシーなソース。
12日～ 18日	ベーコンと根菜の 和風パスタ	ハーブチキンと 茸のパスタ ジェノベーゼ (バジルソース)	魚介といろいろ豆の ミネストローネ風 スープパスタ	豚肉とじゃが芋の グリーンカレー	厚切りベーコンと 冬野菜のピッツァ	グリーンペッパー風味の サルモリッリョソース ペッパーの香りと辛みをレモンとオレガノ オリーブオイルをベースにしたシチリアの ソースに加えました。
19日～ 25日	モッツアレラチーズと セミドライトマトの ペペロンチーノ	煮込んだ豚バラ肉と 玉葱の和風パスタ	ズワイガニの トマトクリームパスタ アボカドと クリームチーズのせ	若鶏と白菜の クリーミーカレー	マルゲリータピッツァ (トマト、バジル モッツアレラチーズ)	アンチョビと甲殻類の クリームソース 甲殻類の旨味を出したソースに アンチョビの塩気とニンニクの香りを 加えたクリーミーなソース。
26日～ 31日	ボンゴレビアンコ (アサリの出汁と 白ワインのソース)	ナポリタン	ポルチーニ茸と 森林鳥のパスタ デミグラスクリームソー ス	ビーフストロガノフ	シーフードとオリーブ ケッパーのピッツァ	スタチのソース アサリの出汁にスタチの酸味と 風味を加えた爽やかなソース。

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。