

レストラン Jolie ランチメニュー 1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。
 シェフ特製オードブルはスタッフが席までお持ちいたします。



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

日替わりランチ ¥1,050

日	月	火	水	木	金	土
1日 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	2日 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	3日 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	4日 チキン南蛮	5日 ポークフィレカツ ミネストローネ仕立て	6日 ビーフカットステーキ 紫キャベツのマリネと ジャーマンポテト添え	7日 ローストした若鶏と 彩り野菜 大豆ソース
8日 豚肉の西京焼き 林檎と豆苗のサラダ添え 山わさびソース	9日 ローストビーフ エシャロットと ガーリックのソース	10日 ポークヒレの低温ロースト 大根のカラメリゼ添え 洋梨のソース	11日 チキンのチーズカツレツ バルサミコ風味の サラダ仕立て	12日 牛肉のカットステーキ 3種のソースで	13日 キャベツで包んだ チキンの蒸し焼き ブルーチーズソース (小麦粉、バター、 ブイヨンのソース)	14日 ポークチョップと モッツアレラチーズ入 り マッシュポテト
15日 牛肉のサイコロステーキ リヨネーズポテト (鮎色玉葱とじゃが芋)と 温泉卵添え	16日 若鶏の ハニーマスタードソース トマトと玉葱の オープン焼き添え	17日 ポークロースのカツレツ ラヴィゴットソース (刻み野菜ソース)	18日 チキンソテー チリンドロンソース じゃが芋のガレット添え	19日 ビーフカットステーキ ナッツソース クレソンのリゾット添え	20日 ポークフィレのポワレ 柚子胡椒と 発酵バターのソース	21日 チキンソテーとカリフラワー のマヨネーズグラタン 粒マスタードと トマトのソース
22日 牛赤身肉の タリアータ（薄切り） ルッコラのサラダ添え トリュフ風味の ヴィネグレットソース	23日 蒸し鶏と 野菜のそば粉フリット サワークリームソース	24日 豚肉と胡桃のフリット サラダ仕立て タイ風ドレッシング	25日 ポシェした若鶏と 白菜のプレゼ	26日 粗挽き肉のミートパイ マデラワインのソース	27日 ローストビーフ アンチョビとオニオン風 味のポテトフライ レフォールソース (西洋わさびソース)	28日 低温でじっくりと火を 通した鶏胸肉とポレン タ オニオンスープ仕立て
29日 ローストポーク 里芋のパン粉焼き添え ディル（ハーフ）風味の クリームソース	30日 牛肉のサイコロステーキ 野菜のエチューベ添え ブルノワゼットソー ス (焦がしバターソー	31日 若鶏の照り焼き マッシュポテト添え 粒マスタードソース				

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	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	ボルチーニ茸と 森林鶏のパスタ 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。
2日~ 8日	アサリととろろ昆布 鱈だしのスープパスタ 柚子風味	豚肉と白菜の アラビアータ (唐辛子入りトマトソース)	ウニのカルボナーラ カプチーノ仕立て	ポークヒレカツカレー	スモークサーモンと クリームチーズのピッ ツァ	ローストした木の実の 和風ブルノワゼットソース 色々な木の実を焦がしバターソースに加え 醤油をアクセントに香ばしいソースに 仕上げました。
9日~ 15日	ミートソース	イカの和風パスタ 香味野菜の ジュリアンサラダ添え	イワシの サフラン風味パスタ	煮込み野菜の トマトカレー	ゴルゴンゾーラと南瓜 生ハムのピッツァ	グリビッシュソース サラダ仕立て ゆで卵とピクルスの 冷たいヴィネグレットソース。 サラダ仕立てに。
16日~ 22日	カチョ・エ・ペペ (チーズと胡椒のパス タ)	鶏そぼろと茸のパスタ 柚子胡椒風味	ホタテと冬野菜の トマトクリーム スープパスタ	イカと茄子の グリーンカレー	海老とルッコラ モッツアレラチーズ のピッツァ	濃厚なヴァンプランソース ミルフィーユ仕立て 紫芋のピュレ添え パイの食感と茸の旨味、紫芋の甘みを 組み合わせました。
23日~ 29日	ツナと胡瓜の オイスターソースパス タ	タコとセロリの トマト煮パスタ オリーブペースト添え	森林鶏とボルチーニ茸 の ラゲー(煮込み)パスタ トリュフの香り	ハッシュドビーフ	オイルサーディンと 茄子のシチリア風	ポワローとトマトの ヴィネグレットソース 米茄子のファルシ添え 香味野菜のブイヨンに魚の旨味と ビネガーを加えた酸味のあるソース。
30日~	梅肉と大葉の 和風おろしパスタ	サーモンのプッタネス カ (酸味の効いたトマトソース)	鱈と茄子の クリームパスタ	タンドリーチキン添え カレー	ズワイガニと 冬野菜のピッツァ	メキシコ風スープ仕立て 魚介の旨味をタップリ含んだ メキシコ風トマトスープにアボカド、 トルティーヤを添えて。

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。