

レストラン Jolie ランチメニュー 2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 若鶏のポシェ サワークラウト (キャベツの漬物)と ニンニクのスープ仕立 て	2日 豚肉の低温ロースト バナナのバルミジャーノ チーズ焼き添え カレー風味の クリームソース	3日 ビーフカットステーキ ドフィノア添え (ポテトグラタン)	4日 チキンとキャベツ トマトの蒸し焼き 野沢菜のリゾット添え
5日 ポークフィレのロースト ト 色々な野菜の マチェドニア添え (混ぜ合わせ)	6日 牛肉のサイコロステーキ じゃが芋と枝豆のサラダ モッツアレラチーズ入り フレッシュトマトソース	7日 ニース風チキンフリッ ト	8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) 自家製グリッシーニ添 え	9日 挽肉を詰めた オニオンスープ仕立て	10日 若鶏のディアブル風 フライドポテト添え	11日 ローストポークと ポテトのカルボナーラ 風 トリュフ風味の クリームソース
12日 牛赤身肉の タリアータ(薄切り) じゃが芋のチーズ焼き添 え 菜の花とナッツのソース	13日 蒸し鶏と白菜の スープ仕立て	14日 ポークロースカツ ミラノ風(ミートソー ス)	15日 挽肉と紫芋の パイ包み焼き リングクリームソース	16日 ローストチキンと グリルベーコン トマト風味の スクランブルエッグ チェダーチーズ添え	17日 おろし玉葱でマリネし た 豚肉のポワレ 焼き野菜添え バーベキューソース	18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) メキシカンサルサ
19日 ブイヨンで 柔らかく煮込んだ 骨付き鶏もも肉の唐揚げ 油淋ソース	20日 ポークフィレカツの チャウダースープ仕立 て	21日 牛肉の低温ロースト 菜の花と生ハムの マリネ添え 白味噌と アーモンドのソース	22日 若鶏のポシェ 豆腐とミントの サラダ添え	23日 ローストポーク 野菜チップ添え トマトとパプリカのソー ス	24日 ビーフカットステーキ 黒胡椒の効いた リゾット添え ベーコン風味の クリームソース	25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)
26日 豚肉の低温ロースト 半熟卵とじゃが芋の 味噌マヨネーズソース	27日 ビーフカットステーキ 白菜と豆のチリトマト 煮	28日 スペアリブと根菜の スープ仕立て 西洋わさびの クリーム添え				

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
	A ¥1000	B ¥1,100	C ¥1,200			
1日~ 5日	梅肉と大葉の 和風おろしパスタ	サーモンのブツタネスカ (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。
6日~ 12日	野菜たっぷりの ポロネーゼ (ミートソース)	ベーコンとコーンの パスタ ポターージュ仕立て	ホッキ貝と茸のパスタ 白ワイン風味 ハーブサラダ添え	エビとほうれん草の チーズクリームカレー	スモークチキンと ドライトマトのピッ ツァ	梅肉と胡麻味噌のヴィネグレット 三陸産のワカメを使った サラダ仕立て さっぱりとした和風のソースに 海藻のサラダを添えて
13日~ 19日	トロトロに煮込んだ パプリカのアラビアー タ (唐辛子入りトマトソース)	ツナの カレークリームパスタ	森林鳥のラゲーパスタ レバーペースト添え	レモンバターチキンカ レー	シーフードの ホワイトソースピッ ツァ	じゃが芋をまとった白身魚のポワレ あさりバターソース 千切りしたじゃが芋で覆い焼き上げました。 磯の香りのバターソースで。
20日~ 26日	たらこと長葱の 和風パスタ	塩漬け豚肉と キャベツの ペペロンチーノ	カジキマグロのパスタ トラパネーゼソース (バジル、アーモンド トマトのソース)	豚肉とじゃが芋の グリーンカレー	彩り野菜と生ハム クリームチーズのピッ ツァ	生ハムとドライトマト・ ブラックオリーブの2種のソース そら豆のムース添え 旨味の詰まった2種のソースを まろやかなそら豆のムースと 南瓜のバルサミコ酢マリネと一緒に。
27日~	菜の花の ペペロンチーノ	カチャトーラ (猟師風トマトソー ス)	イクラとエビ 山菜のパスタ とろろ入り胡麻ソース	ビーフストロガノフ	マルゲリータ (トマト、バジル モッツァレラチーズ)	焦がし醤油のクリームソース 生ハムと長葱のグラティネ添え 香ばしく焦がした醤油に 濃厚なクリームソースを合わせました。 生ハムとチーズを乗せてトロロに 焼いた長葱を添えて

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。