

レストラン Jolie ランチメニュー 11月



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

ハーフバイキング (オードブル、スープ、サラダ、デザート、ソフトドリンク) 付きのお得なランチ。
メインディッシュはご注文のうえご利用ください。

11月のチョコレートファウンテンは19日(日)~26日(日)!!

日替わりランチ ¥1,150

日	月	火	水	木	金	土
			1日	2日	3日 文化の日	4日
			骨付きチキンの ハーフロースト	ローストビーフ さつま芋と白ゴマの チーズ焼き添え	豚フィレカツ サルティンボッカ風	チキン南蛮
5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日
牛肉のタリアータ フライドポテト シャリアピンソース	豚フィレ肉のポワレ カリフラワーの チーズ焼き添え	鴨肉のロティ 米茄子添え 仙台味噌ソース	若鶏のカツレツ トマトソース バジル風味	ローストビーフ トマトと玉ねぎの ロースト添え	豚肉の低温ロースト ベーコンと茸の クリームソース	若鶏とじゃが芋の ローズマリーロースト
12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日
ビーフカットステーキ ラタトゥイユ添え	豚フィレ肉のロースト 蕪のグリエ添え	ハーブでマリネした チキンのロースト 玉ねぎと茸の グラチネ添え	ローストビーフ 銀杏とベーコンのソー ス	宮城野ポークの 西京焼き	チキンソテー じゃが芋と玉ねぎの ブレゼ添え	牛肉のタリアータ ドフィノア添え 赤ワインソース
19日	20日	21日	22日	23日 勤労感謝の日	24日	25日
←	豚フィレカツ チャウダースープ仕立て	森林鶏の照り焼き ほうれん草入り マッシュポテト添え	チョコレートファウンテン 豚フィレのポワレ 里芋のブイヨン煮添え トマトソース	鴨肉のロティ 香味野菜添え レフォールソース	若鶏の香草パン粉焼き オニオンソース	ローストビーフ 茸リゾット添え トリュフ香るソース
26日	27日	28日	29日	30日		
豚肉の低温ロースト 野菜のクリーム煮添え	骨付き鶏もも肉の ハニーマスタード ロースト	ビーフカットステーキ じゃが芋とさつま芋の グラタン添え	豚フィレカツ カプレーゼ仕立て	ローストチキン 蕪とじゃが芋の クリーム煮添え		

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 ¥1,100	週替わりピッツァ ¥1,300	週替わり魚料理 ¥1300
	A ¥1,100	B ¥1,200	C ¥1,300			
1日～ 5日	しらすと高菜の 和風パスタ	ナポリタン	カルボナーラ 生ハム添え	シーフードカレー	フレッシュモッツアレ ラ マルゲリータピッツァ	白身魚のポワレと 温製カプレーゼ
6日～ 12日	秋刀魚とオリーブの ペペロンチーノ	カボチャとベーコンの クリームパスタ	小エビとオカヒジキの ジェノベーゼ	豚肉と里芋の トマトカレー	生ハムとルッコラの ピッツァ	鰯のポワレ 山椒の効いたトマトソース
13日～ 19日	カチョ・エ・ペペ	イカと明太子の クリームパスタ	トマトと モッツアレラのパスタ バジル風味	ハッシュドビーフ	しらすとクリームソー ス 温泉卵のピッツァ	白身魚のポワレ サラダ仕立て 柚子胡椒風味の ヴィネグレットソース
20日～ 26日	アマトリチャーナ	シラスと茄子の 和風パスタ 柚子胡椒風味	カマンベールチーズと 茸のクリームパスタ	若鶏とごぼうの グリーンカレー	厚切りベーコンと茸の ピッツァ	平目のムニエル アサリとドライトマトのソース
27日～ 30日	ツナと水菜の ペペロンチーノ	ミネストローネ仕立て (トマトスープ仕立 て)	タラとじゃが芋の ラゲー	エビと白菜の クリーミーカレー	スモークサーモンとク リームチーズのピッツ ァ	白身魚のポワレ プロヴァンス風 白菜のチーズ焼き添え

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。