

レストラン Jolie ランチメニュー 12月

年末年始も通常営業致します！ぜひ、お越し下さい！

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。



仙台 022-711-2580（代表）
022-216-4755（直通）

12月のチョコレートファウンテンは毎日開催！！

日替わりランチ ¥1,150

日	月	火	水	木	金	土
					1日 ローストビーフ ラタトゥイユ添え 粒マスタードソース	2日 豚フィレカツ サルティンボッカ風
3日 ハーブでマリネした 若鶏のロースト デミトマトソース	4日 ビーフカットステーキ 温泉卵と おろしポン酢添え	5日 豚フィレ肉のポワレ マッシュポテト添え レフォールソース	6日 チキンソテー シャリアピンソース	7日 ローストビーフ 赤ワイン風味の エシャロットソース	8日 鶏むね肉の モルネーソース	9日 豚肉の低温ロースト ベジタブルソース
10日 若鶏のディアブル風	11日 軽くスモークした 豚ロース 玉ねぎのコンフィ添え	12日 鴨肉のロティ さつま芋の オレンジマーマレード和え	13日 ビーフカットステーキ エストラゴン風味の フONDヴォーソース	14日 彩々ナッツをまとった 若鶏のソテー	15日 豚フィレ肉のロースト ザンガラ風	16日 ローストビーフ ゴルゴンゾーラソース
17日 豚肉の低温ロースト オリーブ入り 焦がしバターソース	18日 コックオーヴァン 赤ワインに漬けこんだ 鶏肉の煮込み	19日 ビーフカットステーキ ベジタブルソース	20日 鴨肉のロティ 大根のパイヨン煮添え 八丁味噌と蜂蜜のソース	21日 豚フィレカツ 大葉風味の おろしポン酢ソース	22日 ローストビーフ オニオンソース	23日 クリスマス特別メニュー ローストチキン バジル風味のトマトソース
24日 クリスマス特別メニュー ローストチキン バジル風味のトマトソース	25日	26日 ローストビーフ スパニッシュオムレツ添え	27日 豚肉のポワレ バーベキューソース	28日 チキン南蛮	29日 ビーフカットステーキ わさびソース	30日/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 ¥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～ 3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 ラグー	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
4日～ 10日	アマトリチャーナ	タコとオリーブの ペペロンチーノ	赤ワインで煮込んだ 牛肉とデミグラス	煮込んだ彩り野菜の カレー	リンゴと ゴルゴンゾーラの ピッツァ	白身魚のポワレ サフラン風味ヴァンプランソース
11日～ 17日	茄子とアンチョビの シチリア風	イカとポテトの ジェノベーゼ	マッシュルームと ベーコン ゴルゴンゾーラ風	帆立と里芋のカレー	茸とベーコンの木こり風 ピッツァ	白身魚のポワレ ニューバーグ風
18日～ 24日	ボロネーゼ	エビとセミドライトマト ペペロンチーノ	羊肉と玉ねぎ トマトソース	ハッシュドビーフ	クワトロ風ピッツァ	寒ブリのポワレ ケッパーとトマトのソース
25日～ 31日	ボンゴレロッソ	豚肉と茸の和風パスタ	ウニのクリームソース	小エビとズッキーニの グリーンカレー	鮭とツナとコーンのピッツァ	ノルウェーサーモンのポワレ ラヴィゴットソース

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。

レストラン Jolie ランチメニュー 1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。

1月のチョコレートファウンテンは14日~21日開催!!

日替わりランチ ¥1,150

日	月	火	水	木	金	土
	1日 元旦 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	3日 豚肉の低温ロースト スパークリングワインソース	4日 若鶏とフレッシュトマト のカチャトーラ風	5日 鴨肉のマルコポーロ風	6日 豚ロースのグリル 昔のソース トリュフの香り
7日 鶏肉のcock o'vian (赤ワイン煮込み)	8日 ローストビーフ 粒マスタードソース	9日 豚肉の低温ロースト キャベツと リンゴの煮込み	10日 若鶏のパン粉焼き ローストポテト添え	11日 豚フィレ肉のロースト トマトと ケッパーのソース	12日 若鶏とアサリの 軽い煮込み	13日 ローストビーフド フィノア添え トリュフ風味
14日 豚ロースのグリル デュクセルソース	15日 ローストチキンと 冬野菜のクリームスープ	16日 鴨肉のロースト ゴルゴンゾーラ風味	17日 チョコレートファウンテン 豚肉の味噌焼き クリームチーズのソース	18日 ローストビーフ レフォールソース	19日 若鶏のチーズカツレツ バルサミコ風味の サラダ仕立て	20日 豚肉の低温ロースト ラタトゥイユ添え
21日 チキンとソーセージ 冬野菜のグラタン	22日 牛赤身肉の薄切り ほうれん草のサラダ	23日 ポークカツレツ ラヴィゴットソース	24日 チキンのオレンジスチー ム白菜クリーム煮添え	25日 豚肉の 低温ローストのグリル リヨネーズポテト添え	26日 ビーフカットステー キ ガーリックオニオン ソース	27日 鶏肉のcock o'vian (赤ワイン煮込み)
28日 豚肩ロースのスマーク グリル野菜添え バーベキューソース	29日 豚フィレカツ ミネストローネ仕立て	30日 鴨肉のマルコポーロ風	31日 ローストビーフ 和風おろしソース			

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 ¥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～ 7日	プッタネスカ	生ハムとチーズ 長葱のパスタ胡椒風味	ウニクリームパスタ	エビと彩り野菜のカレー	シーフードの ミックスピッツァ	葱のクリーム煮添え トマトソース
8日～ 14日	アサリと海苔の 和風パスタ	ナポリタン	エビと茸の バジルクリームパスタ	荒挽肉のカレー 温泉卵添え	フレッシュモッツアレラ マルゲリータピッツァ	アメリカンソース マッシュポテト添え
15日～ 21日	カルボナーラ	生ハムとアスパラの ペペロンチーノ	サーモンとオリーブ トマトソース	シーフードの グリーンカレー	ズワイガニと 冬野菜のピッツァ	木の実入り ブルノワゼットソース
22日～ 28日	ホタテの 和風おろしパスタ	トマトソース 豚バラ肉の煮込み添え	エビと冬野菜の ホワイトスープパスタ	やわらか煮込みの ポークカレー	ベーコンと マッシュルームの カルボナーラピッツァ	白菜のエチューベと アサリとサフランのナーージュ仕立て
29日～ 31日	しらすと雪菜の ペペロンチーノ	シーフードの トマトソース	ボルチーニ茸の クリームパスタ 生ハム添え	ハッシュドビーフ	スモークサーモンとクリー ムチーズのピッツァ	オリーブ入りクリームソース さつま芋のマッシュ添え

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。