

レストラン Jolie ランチメニュー 3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。

3月のチョコレートファウンテンは1日～14日開催！！

日替わりランチ ¥1,150

日	月	火	水	木	金	土
				1日	2日	3日
				ポークグリル マスタードソース いろいろ野菜添え	チキンのピカタ ポモドーロソース 菜の花のフリット添え	ビーフカツレツ 特製ソース シューストリング ポテト添え
4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日
海老フライ 自家製タルタル ピクルス添え	豚ロースのロースト スモーク風味 さつまいもとじゃが芋の マッシュ添え	ビーフカットステーキ シャリアピンソース ドフィノア添え	チョコレートファウンテン チキンのフリット 香草風味タルタルソース	ボイルポークの オレンジ風味 トマトとクスクスの グラタン添え	ムサカ (茄子と羊肉のグラタ ン)	豚フィレ肉のカツレツ ソーススタンレー ポテトチーズ焼き添え
11日	12日	13日	14日	15日	16日	17日
豚フィレ肉の サルティンボッカ	鴨肉のマルコポーロ 風野菜のジュリアン添え	チキンの照り焼き 柚子の香り 香味野菜添え	ポークソテー シャリアピンソース さつまいもとじゃが芋の マッシュ	牛肉と茸のパイ包み焼き	チキンの香草パン粉焼き ミックス豆の ラタトゥイユ添え	ミニハンバーグと 海老のピラフ
18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日
ミックスフライ 自家製タルタルソース	牛肉の細切りブランケッ ト風四種のきのこ添え	ポークピカタ ソーススタンリー グリル野菜添え	チキンとフランクフルト グラタン風 (クリームソース)	海老フライ 自家製タルタルソース	豚肉のやわらか煮 スターアニス風味 チャイニーズ仕立て	ビーフカットステーキ 和風おろしソース 野菜ジュリアン添え
25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日
やわらかく煮込んだ スペアリブ 特製ソース	鴨肉のロースト カシスソース リンゴコンポート添え	自家製ハムのグリル 丸ごとじゃが芋添え	ミックスフライ 自家製タルタルソース	チキンハンバーグ フォンデュソース 温野菜添え	ローストビーフ レフォールソース	チキンカツレツ 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

	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～ 4日	ブッタネスカ (オリーブとケッパーの トマトソースパスタ)	明太子と海苔の クリームパスタ	牛肉と茸のラグーパスタ	チキンカツの ホワイトカレー	リンゴとゴルゴンゾーラ ホワイトピッツァ	海老とホタテの生ハム巻き クリームとバルサミコソース
5日～ 11日	しらす白菜と水菜の ペペロンチーノ	ツナとケッパーと茄子の トマトパスタ	茸とベーコンと温泉卵の クリームパスタ	バターチキンカレー	茄子と茸と ベーコンのピッツァ	本日の魚のプレゼ 柚子風味 彩々野菜と共に
12日～ 18日	茸とわさび菜の和風パス タ柚子の香り	ミートソース 揚げ茄子のせ	カルボナーラ 温泉卵のせ	キーマカレー	牛肉と卵と茸のピッツァ	本日の魚のポワレ プランタニエル風 シブレットの香り
19日～ 25日	いかと茸と水菜の ペペロンチーノ	ナポリタン 温泉卵のせ	海老と茄子と ブロッコリーの トマトクリーム	豚バラ肉のハヤシライス	フレッシュトマトの マルゲリータ	本日の魚のポワレ 赤ワインソース 白髪ねぎと香草と共に
26日～ 28日	アサリとしらすと ルッコラの和風パスタ 柚子風味	ベスカトーレ トマトソース	ズワイガニとアスパラと 生トマトのクリーム	ポークカレー	生ハムとルッコラのピッ ツァ	本日の魚のナージュ サフラン風味 ランティエユとパブリカの プランタニエル風

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。