

レストラン Jolie ランチメニュー 6月

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。

HOTEL
JAL CITY 

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

日替わりランチ ¥1,200

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|--|---|--|---|--|---|---|
| | | | | | 1日 牛肉のロースト 八丁味噌のソース 茗荷添え | 2日 豚ロースのソテー 初夏野菜のグリル ベビーリーフ添え |
| 3日 鶏むね肉のクリーム煮 マスタードソース パプリカライス添え | 4日 豚フィレ肉のポワレと 茄子のフリットマリネ ラヴィゴットソース | 5日 牛肉のミラノ風カツレツ ルッコラ添え トマトとバジルのソース | 6日 若鶏のスペイシー焼き トマトのファルシーを 添えて ソースチャイニーズ | 7日 ポークスペアリブの 白ワイン煮込み ペッソと野菜添え | 8日 白身魚のフライ アボカドとトマトの ヴィネガーソース | 9日 豚ロースの西京焼き マッシュポテトと リングのサラダ仕立て |
| 10日 仙台味噌に漬けこんだ 豚肉の低温ロースト バラ海苔の バターを添えて | 11日 ローストビーフと 焼き茄子の 冷製ポトフ仕立て | 12日 柔らかく煮込んだ鶏肉 ココナッツミルクと トマトのスープ仕立て | 13日 チョコレートファウンテン 豚肉の軽いスマーキー ^{トマトと ケッパーのソース} リヨネーズ添え | 14日 若鶏のソテー ^{ヴィネガーソース アボカドと小エビの キッシュ添え} | 15日 ローストポーク じゃが芋の クリーム煮添え アップルソース | 16日 牛もも肉のロースト 黒酢ソース |
| 17日 父の日 ミートローフ トマトとバルサミコ 2種のソースで | 18日 若鶏のプロッシュ 照り焼き風 ジャーマンポテト添え | 19日 豚肉の パイナップルマリネ ゴーヤのサラダ仕立て | 20日 鴨肉のロティ オレンジ香る ビガラードソース 長葱のグラティネと共に | 21日 薄切り牛肉の 冷製カルバッチョ仕立て | 22日 鶏むね肉のポッシェお米 のサラダと共にトマトと バジルのソース | 23日 豚フィレ肉のローストと 野菜のサンド仕立て チーズソース |
| 24日 ローストビーフルッコラ 添えマスタードソース | 25日 若鶏のグリル 柚子胡椒風味の 和風ソース | 26日 海老、イカ、ホタテの ミックスフライ | 27日 豚フィレ肉と 林檎のマリアージュ コーンガレット添え | 28日 鶏むね肉のロースト ガラムマサラ風味 マンゴーのソースで | 29日 牛肉のポワレ スペイシーポテト添え ガーリックおろしソース | 30日 海老フライ 2種のソースで |

※仕入状況により内容が変更になる場合がございます。

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 ¥1,150 | 週替わりピツツア ¥1,350 | 週替わり魚料理（みやぎサーモンフェア） ¥1850 |
|--------------|--|-------------------------|----------------------------------|--------------------|--|--|
| | A ¥1,150 | B ¥1,250 | C ¥1,350 | | | |
| 1日～ 3日 | ※みやぎサーモンと 色々茸の和風パスタ | アサリのペペロンチーノ | 生ハムとベーコンの カルボナーラ風 チリトマトパスタ | スープカレー | ボローニャ風ピツツア | ※みやぎサーモンのブレゼ そら豆とヴァンブランソース |
| 4日～ 10日 | フレッシュトマトと モツアレラチーズの 冷製カッペリーニ | 焼きネギと 三種のチーズのパスタ | ※みやぎサーモンと アスパラの ペペロンチーノ | 豚ひき肉と 彩々豆のカレー | チキンの照り焼きとパブ リカのピツツア | ※みやぎサーモンの炙り ジェノバ風味のブルブランソース |
| 11日～ 17日 | しらすと大葉とおろしの 冷製カッペリーニ ガーリックオイルソース | 生サラミとトレビスの トマトソースパスタ | 牛肉とマッシュルームの ポタージュ風 クリームパスタ | バーチキンカレー | ツナと茸のピツツア | ※みやぎサーモンのボワレ ハーブクリームソース |
| 18日～ 24日 | 豚バラ肉と明太子の サラダ仕立てのパスタ 和風ソース | ベーコンと新玉ねぎの カルボナーラ | 鶏とジュリアン野菜の さっぱりパスタ | ビーフカレー | ※みやぎサーモンと 新ジャガイモの ゴルゴンゾーラ風味の ピツツア | ※胡麻をまとった みやぎサーモンのソテー 山椒風味の トマトソース |
| 25日～ 7月1日 | チリ産 スマートサーモンと イクラ クリームチーズの 冷製カッペリーニ ジェノベーゼソース | タコのトマト煮と オリーブのパスタ | トントロとゴボウの 和風パスタ | ベビー帆立と パプリカのカレー | 夏野菜のピツツア | ※みやぎサーモンボワレ 初夏のサラダ仕立て シェリー風味のヴィネグレット |

上記料金にはサービス料・税金が含まれております

※ 4ホテル協同企画「みやぎサーモンフェア」

「みやぎサーモン」を使用しているお料理を注文頂いたお客様には
素敵な景品の当たるスタンプラリーにご参加いただけます。

【制限時間：入店時間より90分とさせて頂きます】
※13時以降の御予約も承っております。