

レストラン「Jolie」ランチメニュー 2月

2月はチョコレートファウンテンを毎日開催！

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）

日替わりランチ ¥1,200						
日	月	火	水	木	金	土
					1日 ローストポーク トリュフ風味の クリームソース	2日 牛肉のカットステーキ マデラ酒風味の 粒マスタードソース
3日 豚肉の バーベキューソース シューストポテト添え	4日 若鶏のポトフ仕立て フランクフルト添え	5日 牛肉のグリル 彩り野菜のグリル添え	6日 ロールキャベツ クリームソース	7日 豚フィレ肉のロースト カッターチーズ添え	8日 若鶏の白ゴマ焼き 和風ソース	9日 チキンとチーズのフラ イトマトソース
10日 ローストビーフ レフォールソース	11日 建国記念日 豚肩ロースの スパイスロースト チャイニーズソース	12日 鶏胸肉の低温ロースト ガラムマサラ風味 2種のソースで	13日 ミックスフライ （海老・イカ・ ホタテ・サーモン） 自家製 タルタルソース	14日 チキンのガランティー ヌ彩り野菜のサラダ添 え	15日 牛肉のポワレ 柚子胡椒の 和風ソース	16日 ポークグリル オニオンを添えた ゴルゴンゾーラソース
17日 牛肉のカットステーキ ブルギニオンバター乗 せ 赤ワインソース	18日 若鶏のロースト カボナータ添え バジルのフレーバー	19日 シーフード ミックスフライ	20日 若鶏のグリル ヴィネグレットソース	21日 牛肉のカツレツ ブルゴーニュ風ソース	22日 チキンと彩り野菜の 甘辛煮込み	23日 豚フィレ肉の クルピネット巻き 茸のデミグラスソース
24日 塩漬け豚バラ肉の パン粉焼き	25日 牛肉の低温ロースト ゴルゴンゾーラと 赤ワインの2種のソー ス	26日 若鶏のディアボラ風 オニオンソース	27日 ポークカツレツミラノ風 フレッシュトマトと 粒マスタードソース	28日 チキンとチーズの 包み焼きハンバーグ デミグラスと トマトのソース		

※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	週替わりピッツァ ¥1,350	週替わり魚料理 ¥1350
	A ¥1,150	B ¥1,250			
1月 28日～ 2月3日	シラスと山菜の 和風おろしパスタ	ツナとほうれん草の クリームパスタ	牛すじと根菜のカレー	ピッツァカラブレーゼ (サラミのピッツァ)	白身魚のポワレ ブルブランソース ハーブのエピスと共に
4日～ 10日	春菊とベーコンの 和風ペペロンチーノ パスタ	アサリの トマトソースパスタ	シーフードカレー	タラとポテトのピッツァ 柚子胡椒風味	白身魚のアクアパッツァ仕立て
11日～ 17日	ツナと茸の和風パスタ	ベーコンと茄子の プッタネスカ カッターチーズ添え	タンドリーチキンと モッツアレラチーズの カレー	スパイシーチキンの ピッツァ サラダ仕立て	白身魚のポワレ ラタトゥイユのソース ハーブのサラダ仕立て
18日～ 24日	芽キャベツとベーコン のペペロンチーノパスタ	茄子と モッツアレラチーズの トマトパスタ	ハンバーグとチーズの ホワイトカレー	サーモンと クリームチーズ 季節野菜の クリームソースピッツァ	白身魚のポワレ ブルブランソース カボチャのニョッキ添え
25日～ 3月3日	アサリとズッキーニの 白ワイン風味パスタ	明太子のカルボナーラ 風パスタ	キーマカレー	アスパラと生ハムの ピッツァ ハーブ終え	舌平目のムニエル 菜の花と季節の野菜を 添えて

**【3月のチョコレートファウンテン】  
3月1日～3月14日まで開催！**

**【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。**

上記料金にはサービス料・税金が含まれております