

レストラン「Jolie」ランチメニュー 4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。



仙台
022-711-2580（代表）
022-216-4755（直通）

日替わりランチ ¥1,250

日	月	火	水	木	金	土
	1日 豚フィレ肉のポワレ アボカドと トマトのソース	2日 若鶏のスパイシー ハーブフリット サラダ仕立て	3日 アジフライ 桜エビと フレッシュトマトのソース ミント風味	4日 牛肉の低温ロースト 黒酢ソース	5日 豚ロースの西京焼き 季節のフルーツと 彩り野菜の サラダ仕立て	6日 若鶏のグリル 春野菜添え 柚子ソース
7日 牛肉のポワレ ブルゴーニュ風ソース	8日 豚肉と 季節野菜のロースト 金山寺味噌と バルサミコソース	9日 若鶏のソテー ラタトゥイユと バジルのソース	10日 牛サイコロステーキ おろしポン酢と ねぎソース	11日 豚フィレ肉と 大葉のチーズカツレツ	12日 チキンソテー シャリアピンソース 春野菜の ロワイヤル添え	13日 豚フィレ肉の低温ロースト オニオンスープ仕立て
14日 ビーフカットステーキ ロースト野菜添え グレービーソース	15日 チキン南蛮 彩り野菜と共に	16日 豚フィレ肉と エビ、イカ、ホタテの ミックスフライ	17日 ポークソテー リンゴ風味の クリームソース	18日 牛肉の低温ロースト フルーツソースと トリュフ香る フォンドヴォーソース	19日 牛挽肉のコロッケ	20日 チキンソテー 和風おろしソース
21日 豚フィレ肉のポワレ 苺とリンゴの アンサンブル サワークリームチーズ ソース	22日 若鶏のグリル エストラゴンの ヴィネグレットソース	23日 牛肉のカットステーキ ブルギニオンバター添え 赤ワインソース	24日 鶏肉のロースト ハニージンジャーソース	25日 豚肩肉のロースト 新玉ねぎの ヴィネグレットソース セージ風味	26日 チキンとポークの 煮込みハンバーグ チーズ乗せ	27日
28日 ゴールデンウィーク	29日 スペシャル バイキング	30日				

※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 ¥1,200	週替わりピッツァ ¥1,350	週替わり魚料理 ¥1350
	A ¥1,200	B ¥1,300	C ¥1,400			
4月1日 ～ 4月7日	今月は お休みさせて 頂きます。	アサリとズッキーニの 白ワイン風味パスタ	明太子と 豆乳クリーム の パスタ	今月は お休みさせて 頂きます。	いろいろ茸の ボスカイオーラ風 モッツアレラチーズの ピッツァ	白身魚のソテー 茄子のタルタル添え ラヴィゴットソース
8日～ 14日		春キャベツと竹の子 ベーコンの ペペロンチーノ	魚介の トマトクリームパスタ		シーフードの ミックスピッツァ	鱈のポワレ アンチョビの ブルノワゼットソース 季節野菜と共に
15日～ 21日		サルシッチャと野菜の ジェノベーゼ	アスパラとホタテの クリームパスタ ウニ風味		魚介とアスパラ クリームソースの ピッツァ	白身魚のポワレ デュクレソース 春野菜添え
22日～ 26日		エビとホタテ 三陸わかめの 和風パスタ	森林鶏と ポルチーニ茸の ペペロンチーノ トリュフの香り		照り焼きチキンと 茸のピッツァ	白身魚の蒸し焼き レモンとハーブの 香りを閉じ込めて

【制限時間：入店時間より90分とさせていただきます】

上記料金にはサービス料・税金が含まれております

※13時以降の御予約も承っております。