

レストラン「Jolie」ランチメニュー 6月

10日～16日はチョコレートファウンテン開催！！

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。

9日（日）は全館法令停電作業の為ランチはお休みとなります。



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
30日 牛肉のカットステーキ アボカドとトマトの サルサソース						1日 牛肉のロースト 梅と胡麻の おろしソース
2日 豚肉のロティ パイのミルフィーユ添え スモークとバジルの香り	3日 若鶏のロースト ラヴィゴットソース サラダ仕立て	4日 牛肉のポワレ りんごと長葱の アンサンブル 3種のソース	5日 シーフードの ミックスフライ	6日 豚肉と野菜のグリル スパイシー ヨーグルトソース	7日 若鶏のポトフ仕立て フランクフルト添え	8日 牛肉の低温ロースト スパイシーソース サラダ仕立て
9日 館内停電作業の為 お休みと させていただきます。	10日 豚ロースカツ 仙台味噌ソース	11日 若鶏のディアボラ風 ねぎと 和風ガーリックソース	12日 牛肉のカットステーキ 和風おろしソース	13日 チキンハンバーグ サワークリーム煮込み	14日 豚肉のバロンティース サラダ仕立て トリュフ風味	15日 みやぎサーモンと ホタテのフライ いぶりがっこの タルタルソース
16日 牛肉の ハニーナッツロースト グレイビーソース	17日 若鶏の香草パン粉焼き フレッシュトマトと 粒マスタードソース	18日 豚フィレ肉の サルティンボッカ風	19日 魚介のオムライス チーズクリームソース	20日 クリームチーズの入っ た 牛肉のコロッケ	21日 牛肉の低温ロースト 彩り野菜のグリル 粒マスタードソース	22日 鶏肉と野菜の ガランティース
23日 豚フィレ肉のポワレ アボカドと トマトのソース バジル風味	24日 若鶏のロースト カッターチーズと 茸のディクセル焼き	25日 ポークグリル 初夏の野菜添え バーニャカウダソース	26日 牛タンシチュー	27日 チキンカツレツ ミラノ風 トマトのソース	28日 エビ、イカ ホタテのフライ 自家製タルタルソース	29日 豚フィレ肉のポワレ クリームチーズソース そら豆のピューレ

※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 ¥1,450
	A ¥1,200	B ¥1,300	C ¥1,400			
3日~ 9日	アサリとキャベツ アンチョビ風味の スープスパゲッティ	茄子とソーセージ モッツアレラチーズの トマトパスタ	ホタテと生ハム ボルチーニ茸の クリームスパゲッティ カブチーノ仕立て	チキンと野菜の スープカレー	初夏野菜と サラミのピッツァ	みやぎサーモンのポワレ サラダ仕立て クリームチーズとレモンの ヴィネグレットソース
10日~ 16日	鶏むね肉とゴボウの 和風スパゲッティ 柚子風味	ホヤと彩り野菜の ポモドーロ ペコリーノチーズがけ	ホタテとアスパラの クリームスパゲッティ 粒マスタード風味	ベジタブル グリーンカレー	若鶏の照り焼き カルボナーラ風ピッツァ	みやぎサーモンの低温コンフィ クレソンのソース
17日~ 23日	モッツアレラチーズと ベーコンの フレッシュトマトパスタ バジルの香り	タコとオリーブ 彩り野菜の ブッタネスカ	明太子とそら豆の クリームスパゲッティ	豚肉と季節野菜の チーズカレー	マルゲリータピッツァ	みやぎサーモンの香草パン粉焼き フレッシュトマトと バジルのソース
24日~ 31日	エビとルッコラの ペペロンチーノ	みやぎサーモンと アボカド、じゃが芋の ジェノベーゼ	グリルしたマグロと 香味野菜の アーリオオーリオパスタ	エビと 夏野菜のカレー	明太子とイカの トマトクリームピッツァ	みやぎサーモンの西京味噌焼き ウニ風味の白ワインソース

【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。