

レストラン「Jolie」ランチメニュー 8月

今月のデザートはアイスクリームバイキングをお楽しみください。



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。

日替わりランチ ¥1,250

日	月	火	水	木	金	土
				1日 ハーブチキン クスクス添え 野菜のソース バジルのフレーバー	2日 豚ロースカツ 八丁味噌のソース	3日 牛肉のカットステーキ 長葱と白ゴマの レモン塩だれソース
4日 ポークカツレツ ミラノ風 トマトと粒マスタード ソース	5日 鶏もも肉の煮込み マレngo風	6日 鴨肉のロティ フルーツのコンポートと共 に コーンガレット添え	7日 牛肉のポワレ 夏野菜のグリル 黒酢ソース	8日 ローストポーク 赤ねぎのコンフィ ゴルゴンゾーラソース	9日 エビピラフプレート (エビフライ、パスタ ポテトサラダ)	10日 タンドリーチキンの サラダ仕立て
11日 ローストビーフ 夏野菜のカポナータ添 え	12日 ポークスペアリの バーベキューソース シューストリング ポテト添え	13日 若鶏のロースト ルッコラ添え ケッカソース	14日 ローストビーフ ゴルゴンゾーラ風味の クリームソース	15日 豚肉の低温ロースト スパークリング ワインソース 夏野菜のピュレ	16日 若鶏のスパイシー焼き 彩り野菜の サラダ添え	17日 柔らかく煮込んだ 豚肉のプロシエッ ト赤ワインソース
18日 牛肉の低温ロースト シャリアピンソース	19日 若鶏の香草パン粉焼き 粒マスタードソース	20日 豚バラ肉の 冷製サラダ仕立て 胡麻ドレッシングソース	21日 ポークグリル チュミチュンソース	22日 タンドリーチキンの プロシエット	23日 牛肉のポワレ 焼きリゾット添え トリュフ風味 フォンドヴォーソース	24日 豚フィレ肉のロースト 茸と松の実の バターソース
25日 鶏もも肉のロースト カッターチーズと ディクセル乗せ	26日 チキンハンバーグ 和風おろしソース	27日 ローストポーク 夏野菜添え バーベキューソース	28日 ローストビーフ ねぎ塩ソース	29日 フライドチキン イタリアーノ	30日 豚肉の味噌焼き クリームチーズソース リンゴソテー添え	31日 若鶏と野菜の重ね焼き バジルとトマトのソー 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 ¥1,200	週替わりピッツァ ¥1,350	週替わり魚料理 ¥1,350
	A ¥1,200	B ¥1,300	C ¥1,400			
5日～ 11日	アサリとホタテ なめこの冷製 和風おろしパスタ	ナポリタン	牛肉と茸の クリームパスタ	ポークカツカレー ロースト野菜添え	ズワイガニと 夏野菜のピッツァ	白身魚のポワレ アンチョビの ブルノワゼットソース 彩り野菜と共に
12日～ 18日	ボンゴレビアンコ	エビとタコの 冷製ジェノベーゼ	アスパラとホタテの クリームパスタ ウニ風味	チキンと野菜の スープカレー (トマトと ココナッツミルク)	夏野菜とチョリソー ハーブソーセージの ピッツァ	白身魚のポワレ フルーツと野菜のサラダ仕立て コンソメジュレと 野菜のピューレを添えて
19日～ 25日	冷製カッペリーニ ガスパチョ仕立て	エビと彩り野菜の ジェノベーゼ	夏野菜と牛肉の ペペロンチーノ レモンの香り	シーフードカレー	フレッシュ モッツアレラチーズの マルゲリータ	白身魚のポワレ ライム風味の コンディメント添え
26日～ 9月1日	夏野菜とトマト ケッパーのブッタネス カ	牛肉とチンゲン菜の 和風パスタ	冷製カッペリーニ マグロのグリル ニース風	ブラックビーフ チーズカレー	ポークの バーベキューピッツァ	白身魚のポワレ サラダ仕立て アジアソース

【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。