

レストラン「Jolie」ランチメニュー 10月



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 豚バラ肉の ビール煮込み	2日 鶏もも肉の アクアパッツァ風	3日 サーロインの ローストビーフ レフォルソース	4日 若鶏の香草パン粉焼き 粒マスタードソース	5日 ポークグリル 秋野菜のロースト添え デミグラスソース
6日 ミックスフライ 秋野菜と共に タルタルと クリームチーズソース	7日 牛サーロインの 低温ロースト ガーリック フォンデュソース	8日 アップルポークフリット バルサミコソース	9日 若鶏のポワレ クルミとトマトの ブルノワゼットソース	10日 豚フィレ肉の 低温ロースト レモンバターソース	11日 いろいろ茸の 煮込みハンバーグ	12日 牛サーロインの カットステーキ カフェドパリ風
13日 ローストポーク シャリアピンソース	14日 牛肉のグリル 茸のバター添え	15日 若鶏のフリカッセ 粒マスタード風味	16日 チキン南蛮 サラダ仕立て	17日 牛肩肉の煮込み ブルギニョン風	18日 豚肉のポワレ アボカドと アサリのソース	19日 鶏もも肉のロースト サラダ仕立て グリーン マスタードソース
20日 ポークカツレット 米茄子添え 田楽味噌ソース	21日 スペアリブの 白ワイン煮込み マスタード風味の パスタ添え	22日 牛サーロインの 低温ロースト 大葉をまどって 和風おろしソース	23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	24日 豚フィレ肉の 低温ロースト サラダ仕立て ブラッドオレンジの 泡ソース	25日 若鶏の 和風ポトフ仕立て	26日 茸ピラフのオムライス 特製デミグラスソース
27日 ローストビーフ グレービーソース レフォルクリーム添え	28日 鶏もも肉のロースト 茄子ボードの オープン焼き添え	29日 若鶏とキャベツ トマトの蒸し焼き 2種のソース	30日 ポークソテー 季節の野菜添え ノワゼットソース	31日 スモーク香る 牛サーロインのポワレ 季節野菜のエチューベ 赤ワインソース		

※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			
9月 30日 ~ 10月 6日	オイルサーディンと 秋鮭の シチリア風パスタ 白ワイン風味	挽肉とチンゲン菜の ペペロンチーノ 胡麻風味	今月はお休みさせて 頂きます。	ハッシュドビーフ	スモークチキンの シーザーピッツァ ドライトマトと バジルの香り	白身魚のポワレ 茸のエチューベ添え ガーリックソース
7日~ 13日	ハーブソーセージと 秋茄子の トマトパスタ	明太子とエリンギ 水菜の和風クリーム スープパスタ		茸と豚バラ肉の カレー	イベリコ豚のサラミと 彩り野菜のピッツァ ビスマルク風	白身魚のポワレ アニス風味の アメリカンソース
14日~ 20日	サルシッチャと 彩り野菜の ポモドーロ	エビとタコ インゲンの ジェノベーゼ		シーフードと 彩り野菜の グリーンカレー	イチヂクと生ハムの クリームピッツァ	白身魚のポッシュェ ノワイリーソース
21日~ 27日	アサリとキャベツ アンチョビのパスタ	秋野菜とケッパーの ブッタネスカ		ビーフカレー	4種チーズと リンゴのピッツァ ハチミツ添え	白身魚のポワレ 秋野菜と共に 柿と梅肉と 刻み野菜のバターソース
28日~ 11月 3日	ボンゴレビアンコ スープ仕立て	鶏肉と茸の クリームパスタ		柔らかく煮込んだ 豚肉の トマトスープカレー ココナッツミルク風味	照り焼きチキンと 茸のピッツァ	白身魚のポワレ ナージュ仕立て

【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。