

レストラン「Jolie」ランチメニュー 4月

オードブル3種、サラダ、スープ、デザートは  
お席までお運びいたします。

メインディッシュをご注文の上ご利用ください。



仙台  
022-711-2580 (代表)

022-216-4755 (直通)

日替わりランチ ¥1,250

日	月	火	水	木	金	土
			1日 豚ロースのスモーク クリームチーズソース	2日 チキン南蛮 サラダ仕立て	3日 豚フィレ肉と香草の クルピネット包み	4日 牛肉のサイコロステーキ 醤油バターソース
5日 チキンの 香草パン粉焼き 粒マスタードソース	6日 鶏むね肉の蒸し焼き 2種のソース	7日 豚フィレ肉のロースト ブルノワゼットソース	8日 牛カットステーキ 黒酢風味の 大根おろしソース	9日 鶏もも肉と 春キャベツの クリーム煮込み	10日 トマトと チーズを乗せた 煮込みハンバーグ	11日 ポークグリル 彩り野菜添え バーニャカウダソース
12日 牛サーロインの カツレツ デミグラスソース	13日 <b>今年のトレンド</b> ブルドボークの サラダ仕立て フレッシュ トマトソース	14日 若鶏のポトフ仕立て フランクフルト添え	15日 ローストポーク 春野菜添え 新玉ねぎのソース	16日 若鶏のポワレ 金山寺味噌ソース	17日 豚フィレ肉の 低温ロースト カッテージチーズ添え ソーストマトクーリ	18日 牛サーロイングリル ジャーマンポテト添え バーベキューソース
19日 チキンの 豆腐ハンバーグ 和風茸あんソース	20日 鶏もも肉のソテー カプレーゼ仕立て	21日 豚ロース肉の 仙台味噌漬け 曲がりねぎのソース	22日 牛サーロインの ポワレ レフォールソース ニョッキの アラクレーム	23日 ポークの低温ロースト 彩り野菜添え ブルノワゼットソース	24日 鶏もも肉のソテー レモンバターソース	25日 牛肉のカットステーキ アボカドと トマトのソース
26日 牛サーロインの 低温ロースト ブルギニオンバター添え 赤ワインソース	27日 豚ロースのカツレツ ミラノ風	28日 <b>今年のトレンド</b> ブルドボークの バーベキューソース 新ジャガイモの ソテー添え	29日 チキンとポークの ハンバーグ 彩り野菜添え 和風おろしソース	30日 牛サーロインの ロースト 胡椒の効いた フォンドヴォーソース		

※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

	週替わりカレー	週替わりパスタ		スープカレーフェア		週替わり魚料理
	¥1,200	B ¥1,300	C ¥1,400	¥1,650		¥1,350
3月 30日~ 5日	シーフードカレー	春野菜とアサリの 白ワイン風味パスタ (¥1,200)	フレッシュトマトと モッツアレラチーズの パスタ ルッコラ添え (¥1,300)	鶏肉と旬野菜の スープカレー	たっぷり魚介の スープカレー	白身魚のポワレ 旬野菜添え 生海苔の ブルブランソース
6日~ 12日	<p>・オードブル3種</p> <p>・スープ</p> <p>・サラダ</p> <p>・デザートは お席まで お運びいたします</p> <p>ソフトドリンクは セルフサービス となっております</p>	春野菜とアサリの スープパスタ	厚切りベーコンと茸 ルッコラの ペペロンチーノ			白身魚のムニエル 抹茶風味の マッシュポテト添え
13日~ 19日		若鶏と茄子の トマトパスタ	春野菜と小エビの クリームパスタ イクラ添え			白身魚のポワレ 和風ブイヤベース仕立て
20日~ 26日		チキンのハーブ焼き ルッコラと茸の ジェノバ風味	3種チーズの カルボナーラ スモークサーモン添え			白身魚と春野菜の アクアパッツァ仕立て カルタファタ包み
27日~ 5月3日		アサリと焼き竹の子の 和風バター醤油パスタ	牛肉と茸の クリームパスタ			白身魚のポワレ 小エビと貝類 刻み野菜のバターソース

【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。

※週替わりパスタA、週替わりピッツァ、週替わりカレーはお休みとなります。ご了承下さい