

4月

ランチタイム 11:00~15:00 (OS14:00)
お食事ご注文の方 ドリンクバー付

		和定食 1,050円 ごはん・味噌汁・デザート	洋ランチ 1,050円 ごはん・スープ・デザート
1	火	若鶏の照り焼き 小海老のかき揚げ	アブラガレイの唐揚げ カレー風味
2	水	サバの生姜煮 豚湯葉巻き天ぷら	若鶏のチーズ焼き オーロラソース
3	木	筍と里芋の煮物 鶏の唐揚げ	柔らかメンチカツ トマトソース
4	金	山芋しらす丼 海老天	ミックスフライ 柴漬けタルタルソース
5	土	<p>~ハーフバイキング~ 選べるメインとサラダ・デザートコーナー ドリンクバー付</p>	
6	日		
7	月	サワラの塩焼き 蓮根の挟み揚げ	若鶏のソテー レモンバターソース
8	火	サバの味噌煮 シュウマイの天ぷら	ハンバーグ さっぱり アボカドソース
9	水	若鶏と野菜の煮物 アンコウの唐揚げ	豚ロースカツ 梅風味ソース
10	木	松花堂弁当	新玉ねぎと 豚肉の黒酢炒め
11	金	赤魚の煮物 春巻き	若鶏の唐揚げ ヤンニョムソース
12	土	<p>~ハーフバイキング~ 選べるメインとサラダ・デザートコーナー ドリンクバー付</p>	
13	日		
14	月	若鶏の西京焼き 白身魚のカダイフ揚げ	ポークピカタ キノコあんかけ仕立て
15	火	筑前煮 海老の天ぷら	豚ヘルカツ 和風おろしソース

		和定食 1,050円 ごはん・味噌汁・デザート	洋ランチ 1,050円 ごはん・スープ・デザート
16	水	サバの塩焼き かぼちゃの落とし揚げ	ミックスフライ 柴漬けタルタルソース
17	木	サワラの煮物 茄子の挟み揚げ	柔らかメンチカツ デミグラスソース
18	金	肉うどん 炊き込みご飯	アブラガレイの唐揚げ カレー風味
19	土	<p>~ハーフバイキング~ 選べるメインとサラダ・デザートコーナー ドリンクバー付</p>	
20	日		
21	月	サワラの柚庵焼き アジフライ	ハンバーグ きのこクリームソース
22	火	サバの生姜煮 中華春巻き	若鶏と彩り野菜の酢鶏 海鮮シュウマイ
23	水	若鶏の山賊焼き 白身魚のカダイフ揚げ	アブラカレイの ムニエル シェノベーゼソース
24	木	サワラの酒蒸し 蓮根の挟み揚げ	チキンカツ 明太マヨネーズソース
25	金	若鶏と筍の煮物 春巻き	豚ロースカツ トマトソース
26	土	<p>~ハーフバイキング~ 選べるメインとサラダ・デザートコーナー ドリンクバー付</p>	
27	日		
28	月	肉蕎麦 炊き込みご飯	新玉ねぎと 豚肉の黒酢炒め
29	火	<p>~ハーフバイキング~ 選べるメインとサラダ・デザートコーナー ドリンクバー付</p>	
30	水	若鶏の照り焼き 豚串カツ	ハンバーグ さっぱり アボカドソース

- 内容は予告なく変更となる場合がございます。
 - 数に限りがありますので売り切れの場合がございます。
 - 料金は全て税込み表記です。
- ※4月より下記の通りとさせていただきます。
- ◎ごはん大盛りは+50円 ◎ごはんおかわりは+100円

まきびオリジナルカレー	900円
お造り御膳	1,500円
ステーキ御膳 (成型肉)	1,600円