

8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	洋ランチ 1,050円 ごはん・スープ
1	金	冷やし中華 ちまき	ミックスフライ 特製タルタルソース
2	土	～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	
3	日		
4	月	ホキのオランダ煮 豚湯葉巻き	若鶏のチーズグリル バジルソース
5	火	若鶏の信州味噌焼き 白身魚のカダイフ揚げ	大葉とおろしの さっぱり和風ハンバーグ
6	水	赤魚の煮物 豚串カツ	豚ロースカツ 胡麻たっぷりソース
7	木	海老天 豚しゃぶサラダ	カレイの唐揚げ スイートチリソース
8	金	温玉ぶっかけうどん 巻寿司	彩り野菜と 豚バラの回鍋肉
9	土	～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	
10	日		
11	月		
12	火	サワラの塩焼き 豚串カツ	カルボナーラパスタ 手作りパン
13	水	五目ぶっかけソーメン 巻寿司	柑橘香る 若鶏のさっぱり唐揚げ
14	木	若鶏の西京焼き キスと海老の天ぷら	柔らか豚ハレカツ 梅ソース
15	金	太刀魚の煮物 豚湯葉巻き天	ごろごろ野菜の 黒酢酢豚
16	土	～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	

		和定食 1,050円 ごはん・味噌汁	洋ランチ 1,050円 ごはん・スープ
17	日	～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	
18	月	塩サバ焼き 小海老のかき揚げ	たっぷりチーズハンバーグ デミグラスソース掛け
19	火	若鶏の煮物 茄子の挟み揚げ	カレイの唐揚げ スイートチリソース
20	水	冷やしきつねうどん 助六寿司	ミックスフライ 特製タルタルソース
21	木	サワラのおろし煮 豚串カツ	若鶏のチーズグリル バジルソース
22	金	太刀魚の柚庵焼 鶏の唐揚げ	彩り野菜と 豚バラの回鍋肉
23	土	～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	
24	日		
25	月	天丼 茶碗蒸し	ポークピカタ デミグラスソース
26	火	若鶏の照り焼き アジの南蛮漬け	ナポリタンスパゲッティ 手作りパン
27	水	太刀魚の煮物 蓮根の挟み揚げ	柔らか鶏もも肉の唐揚げ さっぱりポン酢仕立て
28	木	温玉ぶっかけうどん 巻寿司	ごろごろ野菜の 黒酢酢豚
29	金	サワラの西京焼き 茄子の挟み揚げ	柔らか豚ハレカツ 梅ソース
30	土	～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	
31	日		

- 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。
- ◎ごはん大盛りは+50円 ◎ごはんおかわりは+100円

天ざるそば	1,200円
天ざるそば(うなぎご飯付)	1,800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