

9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	月	秋鮭の柚庵焼 豚湯葉巻き天ぷら	若鶏の マヨチーズグリル
2	火	冷やし中華 海老の香り揚げ	サワラときのこの 白ワイン蒸し
3	水	天丼 若鶏の南蛮漬	ポークカツレツ レモンタルタル
4	木	赤魚の煮物 豚串カツ	香味野菜の 油淋鶏
5	金	若鶏の信州味噌焼 レンコンの挟み揚げ	かぼちゃクリームの 秋味ハンバーグ
6	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	
7	日		
8	月	サバの味噌煮 豚湯葉巻き天ぷら	カラメルパンズの グリルバーガー
9	火	秋鮭の西京焼き 茄子の挟み揚げ	豚肉と根菜の ポットロースト
10	水	温玉の茶そば 小海老のかき揚げ	彩り野菜と カレイのレモングラタン
11	木	筑前煮 揚げ焼売	若鶏のカチャトーラ 地中海風
12	金	若鶏の照り焼き 白身魚のカダイフ揚げ	和風きのこ あんかけハンバーグ
13	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	
14	日		
15	月		

		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
16	火	五目ぶっかけソーメン 海老天	鶏肉とさつまいもの ハニーバターグリル
17	水	秋鮭のホイル焼き レンコンの挟み揚げ	低温ポークロースト ハニーマスタード仕立て
18	木	ピーチポークの しゃぶしゃぶサラダ	野菜と エビイカマヨ丼
19	金	サワラの塩焼 鶏と茄子の煮物	オニオングラタンの スープハンバーグ
20	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	
21	日		
22	月	太刀魚の煮物 豚湯葉巻き	牛すじの 和風カルボナーラ
23	火	～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	水	肉蕎麦 キスの磯辺揚げ	ポークカツレツ アップルジンジャー
25	木	塩サバ 茄子の挟み揚げ	かぼちゃとベーコンの ラザニア
26	金	かき揚げ丼 鶏の南蛮漬	赤ワイン香る 煮込みハンバーグ
27	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	
28	日		
29	月	サワラの西京焼き とり天	カラメルパンズの カツレツバーガー
30	火	赤魚のきのこあんかけ 豚湯葉巻き	鶏肉の 黒酢香味ソース

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

- 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