

10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	水	サバの味噌煮 若鶏の甘酢あんかけ	ポークカツレツ パルミジャーナ風
2	木	ピーチポークの西京焼 レンコン挟み揚げ	カレイの黒ゴマグリル ハニーバルサミコ
3	金	サワラの塩焼き 豚湯葉巻き天ぷら	枝豆タルタルの チキン南蛮
4	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	
5	日		
6	月	設備点検の為、全館休館いたします。	
7	火	肉そば 炊き込みご飯	秋刀魚とドライトマトの ペペロンチーノ
8	水	塩サンマ 茄子挟み揚げ	ポークチャップ 昭和モダン仕立て
9	木	サワラの西京焼 串カツ	ハーブ香る セサミチキンカツ
10	金	豚汁 アジフライ	柚子胡椒クリームの ハンバーグ
11	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	
12	日		
13	月		
14	火	塩サバ 若鶏の南蛮漬	花椒香る よだれ鶏パスタ
15	水	穴子丼 ミニそば	白麻婆豆腐 ～山椒香る白き麻辣～
16	木	若鶏の味噌焼 海老天	海老とイカの チリソースグラタン

		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
17	金	赤魚の煮物 豚湯葉巻き天ぷら	ネギ塩レモンの 油淋鶏
18	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	
19	日		
20	月	若鶏と茄子の煮物 太刀魚の唐揚げ	ハーブ香る サルティンボッカ
21	火	秋鮭の柚庵焼 レンコン挟み揚げ	豚バラの 赤ワイン煮込み
22	水	筑前煮 海老の香り揚げ	カマンベールと海苔の ゴマささみフライ
23	木	塩サンマ チーズちくわの磯辺揚げ	ふっくらパンズの てりやきチキンバーガー
24	金	若鶏のてりやき 白身魚のカダイフ揚げ	豆腐ハンバーグ 磯香る海苔ソース
25	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	
26	日		
27	月	太刀魚塩焼 茄子の挟み揚げ	佐賀県ご当地グルメ シシリアンライス
28	火	きのこそろそば 串カツ	長崎県ご当地グルメ トルコライス
29	水	サワラの煮物 レンコン挟み揚げ	静岡県ご当地グルメ 富士つけナポリタン
30	木	肉じゃが 小エビのかき揚げ	兵庫県ご当地グルメ 加古川かつめし
31	金	赤魚の煮物 串カツ	黒ゴマとかぼちゃの ハロウィンハンバーグ

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