

11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	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	
2	日		
3	月		
4	火	サワラの西京焼き 茄子の挟み揚げ	若鶏とトマトの 柔らかチーズグリル
5	水	若鶏と大根の煮物 海老の香り揚げ	小海老と秋野菜の あったかクリームグラタン
6	木	赤魚のキノコあんかけ とり天	たっぷりキノコの デミグラスハンバーグ
7	金	穴子丼 茶碗蒸し	ミックスフライ 特製柴漬けタルタルソース
8	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	
9	日		
10	月	肉じゃが アジフライ	サクサク豚カツの デミカツ丼
11	火	きつねうどん キノコご飯	秋野菜の 柔らかチキン南蛮
12	水	秋鮭の柚庵焼き 豚湯葉巻き天ぷら	柚子胡椒風味の 和風ミートソースパスタ
13	木	若鶏と南瓜の煮物 蓮根挟み揚げ	ゴロゴロ野菜の 彩り黒酢豚
14	金	秋刀魚の塩焼き 豚串カツ	ベビーホタテと秋野菜の あったかトマトグラタン
15	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・デザート	洋ランチ 1,050円 ごはん・スープ・デザート
16	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	
17	月	赤魚の煮物 とり天	アブラカレイの唐揚げ スイートチリソース
18	火	サバの塩焼き 筑前煮	若鶏の柔らかスパイシー タンドリーチキン風
19	水	肉蕎麦 アンコウの唐揚げ	たっぷりキノコの ホワイトクリームハンバーグ
20	木	サワラの酒蒸しキノコ餡かけ 豚湯葉巻き天ぷら	彩り野菜の ビリ辛回鍋肉
21	金	若鶏と茄子の煮物 海老の磯辺揚げ	ミックスフライ 特製柴漬けタルタルソース
22	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	
23	日		
24	月		
25	火	若鶏の塩麹焼き 茄子の挟み揚げ	サクサク豚カツの ソースカツ丼
26	水	キノコ餡かけ蕎麦 助六寿司	柔らか若鶏の ハニーマスタードチキン
27	木	サワラのオレンジ煮 蓮根の挟み揚げ	ひき肉と茄子たっぷり ミートソースパスタ
28	金	ピーチポークの生姜焼き 白身魚のカダイフ揚げ	小海老と秋野菜の あったかクリームグラタン
29	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	
30	日		

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