

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	<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>	
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	<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>	
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	<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>	

		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	<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>	
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 ピリ辛回鍋肉
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	<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>	
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	サワラのオランダ煮 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	<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	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

12月

ランチタイム 11:00~15:00(OS14:00)
お食事ご注文の方は 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	若鶏と里芋の煮物 カキフライ	低温調理ポークの 柔らか豚カツ
2	火	ホッケのみりん焼き 豚湯葉巻き天ぷら	海老とゴロゴロ野菜の トマトクリームグラタン
3	水	肉蕎麦 炙りニシンの酢の物	きのこたっぷりデミグラスの 柔らかハンバーグ
4	木	ピーチポークと大根の煮物 海老天	アブラカレイの唐揚げ スイートチリソース掛け
5	金	サワラの塩焼き 豚串カツ	ミックスフライ 特製タルタルソース
6	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>	
7	日		
8	月	赤魚の煮物 蓮根の挟み揚げ	若鶏の唐揚げ 和風おろしソース
9	火	若鶏の西京焼き 秋刀魚と海老の酢の物	ピリ辛麻婆豆腐 海鮮焼売
10	水	海老天丼 アサリの味噌汁	トロトロチーズハンバーグ トマトクリームソース
11	木	塩サバ 肉じゃが	彩り野菜の回鍋肉 春巻き
12	金	サワラのオランダ煮 とり天	豚ヘルカツ 梅おろしソース添え
13	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>	
14	日		
15	月	若鶏の照り焼き 中華春巻き	アブラカレイとごごろ野菜の ホワイトクリームグラタン
16	火	アンコウの煮物 豚串カツ	若鶏のチーズグリル トマトバジルソース

		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	水	ホッケのみりん焼き 茄子の挟み揚げ	低温調理ポークの 柔らか豚カツ
18	木	サワラの塩焼き 若鶏の唐揚げ	きのこたっぷりデミグラスの 柔らかハンバーグ
19	金	筑前煮 カキフライ	ミックスフライ 特製タルタルソース
20	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>	
21	日		
22	月	赤魚の酒蒸し野菜あんかけ 豚湯葉巻き天ぷら	柔らかポークピカタ デミグラスソース
23	火	とろろ木ノ子蕎麦 帆立貝柱の炊き込みご飯	海老とゴロゴロ野菜の トマトクリームグラタン
24	水	サワラの味噌焼き 中華春巻き	ふっくらローストチキン ハニーマスタードソース
25	木	ちらし寿司 茄子挟み揚げ	若鶏のチーズグリル トマトバジルソース
26	金	サバの味噌煮 揚げシューマイ	豚ヘルカツ とんかつソース添え
27	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>	
28	日		
29	月	サワラの西京焼き とり天	若鶏の唐揚げ 油淋鶏仕立て
30	火	若鶏と大根の煮物 海老の磯辺揚げ	トロトロチーズハンバーグ トマトクリームソース
31	水	ピーチポークのスタミナ焼き アジフライ	アブラカレイの唐揚げ スイートチリソース掛け

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

※2026年1月より原材料の高騰により、日替わりランチを50円値上げさせていただきます。何卒ご理解の程よろしくお願いたします。