

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	～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	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	豚へレカツ 梅おろしソース添え
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	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

- 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いたします。

		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	～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	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	豚へレカツ とんかつソース添え
27	土	年末・年始 ～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 お正月料理 ドリンクバー付 ガチャガチャ（小学生以下限定）	
28	日		
29	月		
30	火		
31	水		

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