

2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 1,100円 ごはん・味噌汁・デザート	洋ランチ 1,100円 ごはん・スープ・デザート
1	日	 ～ハーフバイキング～ 中華Week	
2	月	穴子ちらし あさりの味噌汁	味噌拉麺と 葱塩炒飯
3	火	若鶏塩麹焼き 蓮根はさみ揚げ	甜麺醬仕立て 香る回鍋肉
4	水	赤魚の煮物 串カツ	海老と彩り野菜の 中華丼
5	木	鯖の蒸し物 鶏のからあげ	豆板醬香る コク旨麻婆豆腐
6	金	肉じゃが アジフライ	黒酢仕立て コク旨酢豚
7	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 アメリカンダイナーWeek	
8	日		
9	月	筑前煮 カキフライ	グリル仕立て デミハンバーグ
10	火	肉蕎麦 炊き込みご飯	バターミルク風味 ローストチキン
11	水祝	～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	木	穴子丼 豚汁	BBQソース仕立て ポークソテー
13	金	塩サバ 肉じゃが	チーズ香る ミートローフ
14	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 東アジアWeek	
15	日		
16	月	ピーチポーク生姜焼き 蓮根はさみ揚げ	五香粉香る 台湾風魯肉

		和定食 1,100円 ごはん・味噌汁・デザート	洋ランチ 1,100円 ごはん・スープ・デザート
17	火	鮭の塩麹焼き 茄子のはさみ揚げ	麴仕立て 東アジア風蒸し鶏
18	水	赤魚の煮物 とり天	醤油だれで煮込んだ 台湾式豚煮込み
19	木	若鶏の野菜の煮物 海老天	白身魚の 広東風生姜蒸し
20	金	鴨蕎麦 炊き込みご飯	台湾風 胡椒餅
21	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 ヨーロッパWeek	
22	日		
23	月		
24	火	鯖の塩麹焼き 串カツ	ハンガリー風 ビーフグラシュ
25	水	ブリ大根 カキフライ	スペイン風 鶏もも肉の煮込み
26	木	肉じゃが 海老天	若鶏のトマト煮 プロヴァンス風
27	金	若鶏の照り焼き 蓮根はさみ揚げ	白身魚の ノルマンディー風
28	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	

まきびオリジナルカレー	900円
天ぷら御膳	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