

3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		洋ランチ 1,100円	
ごはん・味噌汁・デザート		ごはん・スープ・デザート	
1	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>	
2	月	三色丼 かき揚げ 浅利汁	春キャベツとツナの Pasta サーモンマヨフライ
3	火	小田巻蒸し 白身魚と野菜の天ぷら	柴漬けタルタルの 柔らかチキンピカタ
4	水	ブリ大根 カキフライ	柔らか豚ロースの スタミナポークチャップ
5	木	豚肉の味噌漬け アジフライ	アブラガレイと春野菜の クリームグラタン
6	金	カツオのたたき 若鶏の天ぷら	ミックスフライ 自家製タルタル
7	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>	
8	日		
9	月	肉うどん 炊き込みご飯	ふわとろ卵のオムライス 濃厚デミグラスソース仕立て
10	火	サケのハラス焼き 豚ヒレ香り揚げ	鶏むね肉の低温調理 新玉ねぎのシャリアピンソース
11	水	森林鶏の煮物 白身魚のフライ	新じゃがとベーコンの クリーム Pasta
12	木	サワラの味噌煮 若鶏唐揚げ	彩り野菜の回鍋肉
13	金	松花堂弁当	
14	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>	
15	日		
16	月	若鶏柚子胡椒焼き 白身魚の天ぷら	トラウトサーモンと 菜の花のバターホイル焼き

和定食 1,100円		洋ランチ 1,100円	
ごはん・味噌汁・デザート		ごはん・スープ・デザート	
17	火	温玉牛丼 さつま揚げ	筍と新玉ねぎのポロネーゼ サーモンマヨフライ
18	水	赤魚味噌柚庵焼き 海老と野菜の天ぷら	鶏むね肉のチキンカツ 完熟トマトソース
19	木	八宝菜 蒸し焼売	アブラガレイと春野菜の クリームグラタン
20	金	<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	土		
22	日		
23	月	ネギトロ丼 海鮮汁	昔ながらのナポリタン 本日のフライ
24	火	ブリ照り焼き ヒレカツ	牛ロースステーキ丼 シャリアピンソース
25	水	豚バラと大根の煮物 アナゴ天ぷら	豆腐と挽き肉の和風 ハンバーグ照り焼きソース
26	木	太刀魚の竜田揚げ ふろふき大根	彩り野菜の回鍋肉
27	金	春の炊き込みご飯 和風カレーうどん	ミックスフライ 自家製タルタル
28	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>	
29	日		
30	月	揚げ出し豆腐 鶏の山椒焼き	春キャベツとベーコンの 濃厚カルボナーラ
31	火	海老天丼 貝沢山の豚汁	鶏むね肉の低温調理 新玉ねぎのシャリアピンソース

- 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

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