

# 夏のまきび 御膳

ご利用時間内  
駐車場  
無料

季節の野菜と牛ロースの陶板焼き・  
岡山県産千屋牛とピーチポークの肉味噌御飯

3,200円



## おしながき

- ◆もずくとろろ 順才
- ◆枝豆のすり流し
- ◆鶏皮ボン酢和え〜旬の野菜を添えて〜
- ◆鱧と桃鯛のお造り〜梅肉を添えて〜
- ◆季節の野菜と牛ロースの陶板焼き
- ◆煮蛸と穴子の天ぷら〜パクチーを添えて〜
- ◆瀬戸内レモンとオリーブ素麺
- ◆岡山県産千屋牛とピーチポークの肉味噌御飯
- ◆味噌汁 香の物
- ◆蒼と瀬戸内レモンのゼリー〜二層仕立て〜

ドリンクバー  
付

6月1日(月)〜8月31日(月)まで

11:00〜15:00 (ラストオーダー14:00)

完全予約制

前日17:00までにご予約をお願いします。

2,500円のコースもございます。

鱧と桃鯛のお造り〜梅肉を添えて〜→炙り蛸と柑橘ジュレ〜梅肉を添えて〜  
季節の野菜と牛ロースの陶板焼き→鱧と玉葱の寄鍋  
煮蛸と穴子の天ぷら〜パクチーを添えて〜→キスと夏野菜の天ぷら  
岡山県産千屋牛とピーチポークの肉味噌御飯→じゃこ御飯

個室をご用意しております  
(追加料金要)

ご家族・ご友人のお集まり、  
ビジネスの会食等少人数から  
ご利用いただけます。



完全個室

◆ご利用人数  
2〜8名様  
◆先着3組

※2時間:500円  
※3時間:800円



和洋室

◆ご利用人数  
2〜16名様

※2時間:300円  
※3時間:500円

※写真はイメージです。 ※表示価格は全て税込です。 ※仕入れ状況により内容が変更になる場合があります。 ※個室の追加料金はおひとり様あたりの料金です。

安心と信頼  
Purity MAKIBI  
ピュアリティまきび

〒700-0907 岡山県岡山市北区下石井2-6-41  
FAX 086-224-2995 <https://makibi.jp>

公式ホームページ



公式LINE



公式くるなび



ご予約・お問い合わせ(受付時間9時〜17時)

086-232-0511