

5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

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	金	豚カツ和風おろしソース 春野菜の煮物	ヤリイカのペペロンチーノ ～揚げ野菜を添えて～
2	土	 <h2 style="text-align: center;">5日間限定</h2> <p style="text-align: center;">～GWランチバイキング～ 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> <p style="text-align: center;">キッズイベント開催</p> 	
3	日		
4	月		
5	火		
6	水		
7	木		
8	金	鮭とイクラの親子丼 若鶏の竜田揚げ	温玉を添えた てりたまハンバーグ
9	土	<h2 style="text-align: center;">～ランチバイキング～</h2> <p style="text-align: center;">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> <div style="text-align: center; border: 1px solid red; padding: 2px;">空想料理Week</div>	
10	日		
11	月	イカの大根の煮物 牛メンチカツ	トムヤムクンカレー
12	火	とろろそば イカ天 稲荷寿司	ごはんにあう 和風ポロネーズスパゲティ
13	水	若鶏の塩麴焼 鯖の大葉フライ	大衆フレンチの大判唐揚げ ～粒マスタードクリーム～
14	木	豚丼 鮭と海老のカルパッチョ	中華街が育てた あんかけグラタン
15	金	森林鶏と厚揚げの煮物 海老とキスの天婦羅	イタリアの焼き魚 ～アクアパッツァソース～
16	土	<h2 style="text-align: center;">～ハーフバイキング～</h2> <p style="text-align: center;">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	日	<h2 style="text-align: center;">～ランチバイキング～</h2> <p style="text-align: center;">選べるメインとサラダ・デザートコーナー・ドリンクバー</p> <div style="text-align: center; border: 1px solid blue; padding: 2px;">菜園風Week</div>	
18	月	鮭としらすのちらし寿司 ささみのチーズカツ	菜園野菜の冷製パスタ バジル香るグリーンソース
19	火	肉うどん ツナサラダ巻 鯖の唐揚げ	若鶏のヴェルデ包み焼き 菜園風仕立て
20	水	森林鶏のくわ焼き 鯉のカルパッチョ	春野菜をのせた煮込みハンバーグ 二色の菜園仕立て
21	木	鯖と筍の土佐煮 茄子の挟み揚げ	白身魚の香草焼き 菜園の香りのソース
22	金	深川丼ぶり 若鶏の竜田揚げ	豚バラのグリル 菜の花と新じゃがの菜園クリーム
23	土	<h2 style="text-align: center;">～ランチバイキング～</h2> <p style="text-align: center;">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> <div style="text-align: center; border: 1px solid purple; padding: 2px;">薫るスパイスWeek</div>	
24	日	<h2 style="text-align: center;">～ランチバイキング～</h2> <p style="text-align: center;">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>	
25	月	シーフードのかき揚げそば いなり寿司 小松菜と浅利の甘辛煮	若鶏のロースト コリアンダー香るレモンバター
26	火	サバ味噌煮 オマール海老クリーミーコロッケ	豚ロースカツレッツ パプリカの赤いソース
27	水	豚しゃぶ 蓮根の挟み揚げ	スパイス香る ジャンバラヤ
28	木	牛肉と茄子の味噌炒め 白身魚の甘酢あんかけ	半熟玉子をのせた スパイスキーマカレー
29	金	松花堂弁当	
30	土	<h2 style="text-align: center;">～ランチバイキング～</h2> <p style="text-align: center;">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>	
31	日	<h2 style="text-align: center;">～ランチバイキング～</h2> <p style="text-align: center;">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>	

- 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

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
TEL 086-232-0511 <https://makibijp>

6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	月	天丼 豚しゃぶサラダ	地中海Week 若鶏のグリル トマトとオリーブの地中海ソース
2	火	ささみの梅しそ巻き 赤魚の煮付	白身魚の香草パン粉焼き レモンバターソース
3	水	鯖の塩焼き 白身魚の甘酢あんかけ	地中海風 シーフードカレー
4	木	豚かつ和風おろしソース 鯖と茄子のオランダ煮	ポークスブラキ風 香草グリル レモンヨーグルトソース
5	金	かき揚げうどん かつおのたたき、いなり寿司	魚介とチキンの パエリア風プレート
6	土	<p>~ランチバイキング~ 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> <p>アジアンリゾートWeek</p>	
7	日		
8	月	牛すき煮温玉添え 小海老のかき揚げ	ガバオ風チキンライス 目玉焼き添え
9	火	穴子丼 若鶏の南蛮漬	白身魚のフリット スイートチリマヨソース
10	水	鮭の柚庵焼 イカ天	若鶏のココナッツ レモングラス煮込み
11	木	揚げ出し豆腐 カレイの西京焼	豚ロースのベトナム風 レモングリル
12	金	穴子のちらし寿司 ささみのチーズカツ	海老とレモンの アジア風パスタ
13	土	<p>~ランチバイキング~ 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> <p>スパイス洋食Week</p>	
14	日		
15	月	とろろ冷やしそば 小海老のかき揚げ ツナサラダ巻き	若鶏のカレーチーズ焼き トマトソース仕立て

		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
16	火	若鶏の照り焼 鯖の大葉フライ	白身魚のムニエル スパイスバターソース
17	水	鯖の味噌煮 オマール海老のコロッケ	玉ねぎの甘みを活かした 欧風カレー
18	木	冷やしぶっかけうどん 若鶏の竜田揚げ	豚ロースの マスタードクリームソース
19	金	牛丼 鰹のカルパッチョ	ベーコンと夏野菜の カレートマトパスタ
20	土	<p>父の日 ~ランチバイキング~ 選べるメインとサラダ・特別なスイーツが登場</p> <p>アメリカンダイナーWeek</p>	
21	日		
22	月	鯖のオランダ煮 茄子の挟み揚げ	BBQチキンステーキ コールスロー添え
23	火	鰹のたたき 海老ときすの天婦羅	チーズハンバーグ トマトサルサソース
24	水	鯖の西京焼き シーフードのカルパッチョ	ポークチャップ ニューヨークスタイル
25	木	鮭の塩麹焼き 豚しゃぶサラダ	まきびの ダイナーバーガー
26	金	豚の生姜焼き 蓮根の挟み揚げ	白身魚のフィッシュフライ レモンタルタルソース
27	土	<p>~ランチバイキング~ 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> <p>ラテンスタミナWeek</p>	
28	日		
29	月	鮭としらすのちらし寿司 鰹の天婦羅	豚ロースの テキサスBBQグリル
30	火	豚カツ アジの南蛮漬	若鶏の メキシカンチーズ焼き

まきびオリジナルカレー	900円
お造里御膳	1,500円
ステーキ御膳 (成型肉)	1,600円
天ざるそば	1,300円
天ざるそば (うなぎご飯付)	1,900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