

# 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		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	
地中海Week			
1	月	天丼 豚しゃぶサラダ	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	<b>~ランチバイキング~</b> 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 アジアンリゾートWeek	
7	日		
8	月	牛すき煮温玉添え 小海老のかき揚げ	ガパオ風チキンライス 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	<b>~ランチバイキング~</b> 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 スパイス洋食Week	
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		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	
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	<b>父の日</b> <b>~ランチバイキング~</b> 選べるメインとサラダ・特別なスイーツが登場 アメリカンダイナーWeek	
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	<b>~ランチバイキング~</b> 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 ラテンスタミナWeek	
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
お造り御膳	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