

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	~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 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	~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 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	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 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	~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 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

7月

ランチタイム 11:00~15:00 (OS14:00)
お食事ご注文の方 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	水	大根と鶏肉の葛煮 イカ天	トマトチーズハンバーグ デミグラスソース
2	木	とんかつ 和風おろしソース ふんわり豆腐と茄子煮	茄子と若鶏の トマトソースパスタ
3	金	鯖の柚庵焼き 鶏の唐揚げ	白身魚のムニエル 大葉のジェノベーゼソース
4	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>	
5	日		
6	月	豚しゃぶサラダ 蓮根のはさみ揚げ	ズッキーニとチキンの レモンクリームパスタ
7	火	赤魚生姜煮 とうもろこし香り揚げ	柔らか豚ロースの ジンジャーポーク
8	水	冷やしぶっかけうどん 海老かつ いなり寿司	ビーフ&ポークハンバーグ さっぱり和風おろし
9	木	鮭の西京焼き キスの天ぷら	鶏もも肉のミラノ風カツレツ 夏野菜ラタトゥイユ添え
10	金	穴子重 若鶏南蛮漬	豚レハカツ ゴマたっぷりソース
11	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>	
12	日		
13	月	茶蕎麦サラダ仕立て 冬瓜そぼろあん	鶏もも肉のタンドリーチキン 彩り焼き野菜添え
14	火	サバ塩焼き 豚串カツ	茄子ととろけるチーズの トマト煮込みハンバーグ
15	水	鶏肉の照り焼き サーモンカルパッチョ	豚ロースカツ オニオンソース
16	木	太刀魚唐揚げ 筑前煮	若鶏のチーズ焼き デミグラスソース

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	金	カレー風味の肉じゃが クリーミーコロッケ	白身魚の唐揚げ スイートチリソース
18	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>	
19	日		
20	月		
21	火	蒸し鶏のサラダハンパシニ仕立て アジ南蛮漬	濃厚デミグラスソースの メンチカツ
22	水	鯖の西京焼き ちくわの磯部揚げ	ポークピカタ トマトとバジルの二色ソース
23	木	天丼 ミニ蕎麦	ミックスフライ 柴漬タルタルソース
24	金	かつおたたき 茄子と南京のそぼろ煮	若鶏のザクザク唐揚げ 油淋鶏仕立て
25	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>	
26	日		
27	月	肉豆腐 魚フライ盛り	ビーフ&ポークハンバーグ シャリアピンソース
28	火	サーモンと海老のカルパッチョ 若鶏の唐揚げ	茄子とひき肉のスパイシー カレーミートソースパスタ
29	水	冷うどん 野菜のかき揚げ 助六寿司	鶏もも肉の香草パン粉焼き ハニーマスタードソース
30	木	豚ロース塩麴焼き 蓮根のはさみ揚げ	白身魚の唐揚げ トマトと大葉のサルサソース
31	金	ふんわり豆腐の煮物 マグロ串カツ	ミックスフライ 特製タルタルソース

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

安心と信頼
Purity MAKIBI
ピュアリティまきび
〒700-0907 岡山市北区下石井2-6-41
TEL 086-232-0511 <http://makibi.jp>