



岡山御津高校が
開発に携わった
「どらふるドレッシング」。
地元の想いが詰まった味わいを
サラダでお楽しみください。

ご利用時間内
駐車場
無料

完全予約制
— 期間限定 —
9月1日(火)～
11月30日(月)

【昼】11:00～15:00、ラストオーダー14:00
【夜】17:00～21:00、ラストオーダー20:30

予約は前日17:00まで(昼夜共通)
9月と11月の週末(金・土・日)はディナーバイキングの為休止となります。

瀬戸内美膳

4,000円

・松茸の釜めし・牛ロースと有頭海老の陶板焼き季節の野菜添え
・お造り三種盛り・秋の木ノ子と生ハムのインサラータ～どらふるドレッシング～等 11種類

個室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

※個室の追加料金はおひとり様あたりの料金です。

2,500円コース ※昼のみ

・牛ロースの陶板焼き・お造り・黄ニラの茶わん蒸し 等11種類



3,200円コース

・松茸の釜めし・牛ロースの陶板焼き・お造り二種 等11種類



ご予約・お問い合わせ

086-232-0511

〈受付時間 9:00～17:00〉

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>

ピュアリティ
まきびの
ご案内



※料理写真はイメージです。※表示価格は全て税込みです。※メニューは仕入れ状況により変更となる場合がございます。