

お品書き

前 菜：生ハムとチーズのミモザサラダ

半熟煮卵とスモークサーモン

もずくとろろ

お 造り：鮪、鰹、桃鯛

蒸し物：ピーチポークと季節野菜のせいろ蒸し

揚げ物：海老と鱈の天ぷら

焼 物：牛ロースステーキ (牛脂注入加工肉)

御 飯：鰻ご飯・冷やしそば

デザート：マンゴープリン

夏の 宴会 プラン



※写真はイメージです

料 金 ※宴会時間は2時間30分となっております

◆ 彩 5,000円 (税サ込) よりご予算に応じて承っております。

飲み放題 ※飲み放題は2時間となっております

Aプラン 1,500円 (税サ込)

ビール・焼酎 (麦・芋)・ウーロン茶・
コーラ・オレンジジュース・ジンジャエール

Bプラン 1,800円 (税サ込)

Aプランにプラス日本酒・カクテル2種・
ウイスキー・レモンサワー・
ノンアルコールビール・ピアリー

Cプラン 2,000円 (税サ込)

Bプランにプラス冷酒・ワイン (赤・白)・
ノンアルコールカクテル4種

期 間 ※ご予約は1週間前までに、2名様より承っております

場 所

6/1(水) ~ 8/31(水)



宴会場
完全個室

ご予約・お問い合わせ

086-232-0511

受付時間
9時~17時

岡山県飲食店感染防止
対策第三者認証店

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

Purity MAKIBI
ピュアリティまきび