

Restaurant Partir

5月 LUNCH MENU

ランチタイム 11:00 ~ 15:00
(ラストオーダー 14:00)

平日 日替わり定食 880円(税込)

土日祝(ホリデーランチ) 1000円(税込)

平日定食メニューご注文の方、コーヒー1杯サービス

お食事に +100円でミニソフトクリーム

		和定食	洋ランチ
1 土	GW特別メニュー		
2 日	ワンプレートランチ デザート付 2000円 天ぷら定食 1250円 天刺定食 1800円 うな井 2000円 千屋花見牛ステーキ膳 5000円 フリーソフトドリンク 200円		
3 月	★すべて税込み表記です★		
4 火	若鶏と大根の煮物	黄金カレイの唐揚げ	スイートチリソース
5 水	鯖の柚庵焼き	木の子たっぷり	デミソースカツレツ
6 木	ホリデーランチ		
7 金	ホリデーランチ		
8 土	ホリデーランチ		
9 日	ホリデーランチ		
10 月	鯖の塩麴焼き	甘酢仕立ての	タルタルチキン南蛮
11 火	ピーチポーク	海鮮ミックスフライ	タルタルソース添え
12 水	海老と茄子の煮物	木の子ソースの	チーズハンバーグ
13 木	きつねうどん	黄金カレイの唐揚げ	和風おろしソース
14 金	鯖の塩麴焼き	豚へレカツ	梅しそ風味ソース添え
15 土	ホリデーランチ		
16 日	ホリデーランチ		

		和定食	洋ランチ
17 月	海老と茄子の煮物	若鶏の照り焼き	香味サラダ仕立て
18 火	かき揚げそば	海鮮ミックスフライ	タルタルソース添え
19 水	鯖の柚庵焼き	ふんわり卵と	ベーコンのハンバーグ
20 木	若鶏と大根の煮物	黄金カレイの唐揚げ	スイートチリソース
21 金	鯖の塩麴焼き	ポークピカタ	トマト風味2色ソース
22 土	ホリデーランチ		
23 日	ホリデーランチ		
24 月	鯖の塩麴焼き	若鶏のソテー	ハニーマスタードソース
25 火	ピーチポーク	トラウトサーモンと	海老の香草パン粉焼き
26 水	海老と茄子の煮物	たっぷりの	おろしが乗った和風ハンバーグ
27 木	若鶏の照り焼き	黄金カレイの唐揚げ	和風おろしソース
28 金	鯖の柚庵焼き	豚へレカツ	ごま味噌風味ソース
29 土	ホリデーランチ		
30 日	ホリデーランチ		
31 月	海老と茄子の煮物	若鶏の唐揚げ	野菜の油淋鶏ソース

その他のメニュー

カレーライス	700円
ビーフカツ定食	1000円
カツカレー (土日祝)	1000円
海老カツ定食 (土日祝)	1050円
お造り膳	1250円
ステーキ膳 ※牛脂注入加工肉	1350円
春の贅沢御膳・豚 (平日は予約制)	1600円
春の贅沢御膳・牛 (平日は予約制)	1800円
煌き遊膳 (完全予約制)	2200円

- 内容は予告なく変更となる場合がございます。
- 数に限りがございますので、売り切れの場合がございます。
- ご予約席承ります。お気軽にご相談ください。
昼食 お座敷 (2名~最大15名)
テーブル席 (1名~)
880円(税込)~
- 前日の午前中までにご予約下さいませ。

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 (代)

http://www.makibi.jp

FAX 086-224-2995

新しい生活様式の実践

- ① 入場時、手指消毒のお願い
- ② 発熱や咳など体調がすぐれない場合はご参加をお控え下さい
- ③ お酌や盃の回し飲みはお控え下さい
- ④ 職員のマスク着用の徹底
- ⑤ 職員の手洗い、うがいの徹底
- ⑥ セッティング、配膳時の手袋徹底
- ⑦ 隣席との間隔をあげた配席