

まきび春御膳 3,200円

～岡山県産森林鶏のすき焼きと桃鯛の釜めし～



釜めしが美味しく炊き上がるまで
20～30分お時間を頂きます。

2025年3月1日(土)～2025年5月31日(土)

11:00～15:00(L.O.14:00)

ご予約は前日の17時まで 場所：1F レストラン

ご利用時間内
駐車場
無料

昼



2,200円のコースもございます。

鯛釜めし茶漬け出汁付

▶白ごはん・みそ汁に変更となります。

- お品書き 三三〇〇円
- 【前菜】
・いかなごくぎ煮・ベイカ釜揚げ
 - 【お造り】
・カツオのタタキ
 - 【蒸物】
・岡山県産黄ニラ入り蓮根餅の中華あんかけ
 - 【鍋】
・岡山県産森林鶏のすき焼きとろろ付
 - 【揚げ物】
・鯖の唐揚げ・香味野菜と連島ごぼう
 - 【ご飯】
・岡山県産桃鯛の釜めし茶漬け出汁付
 - 【甘味】
・チーズケーキムースとこんにやく餅

※表示価格は全て税込です。仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。写真はイメージです。

安心と信頼

Purity MAKIBI
ピュアリティまきび

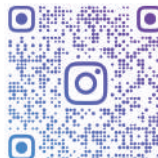
〒700-0907 岡山県岡山市北区下石井2-6-41
FAX 086-224-2995 <https://makibi.jp>

ご予約・お問い合わせ

086-232-0511

受付時間 / 9時～17時

Instagram



HP ホームページ



LINE

