

12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 1,050円 ごはん・味噌汁	洋ランチ 1,050円 ごはん・スープ
1	月	若鶏と里芋の煮物 カキフライ	低温調理ポークの 柔らか豚カツ
2	火	ホッケのみりん焼き 豚湯葉巻き天ぷら	海老とゴロゴロ野菜の トマトクリームグラタン
3	水	肉蕎麦 炙りニシンの酢の物	きのこたっぷりデミグラスの 柔らかハンバーグ
4	木	ピーチポークと大根の煮物 海老天	アブラカレイの唐揚げ スイートチリソース掛け
5	金	サワラの塩焼き 豚串カツ	ミックスフライ 特製タルタルソース
6	土	~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	
7	日	~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	
8	月	赤魚の煮物 蓮根の挟み揚げ	若鶏の唐揚げ 和風おろしソース
9	火	若鶏の西京焼き 秋刀魚と海老の酢の物	ピリ辛麻婆豆腐 海鮮焼壳
10	水	海老天丼 アサリの味噌汁	トロトロチーズハンバーグ トマトクリームソース
11	木	塩サバ 肉じゃが	彩り野菜の回鍋肉 春巻き
12	金	サワラのオランダ煮 とり天	豚ヘレカツ 梅おろしソース添え
13	土	~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	
14	日	~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	
15	月	若鶏の照り焼き 中華春巻き	アブラカレイとごろごろ野菜の ホワイトクリームグラタン
16	火	アンコウの煮物 豚串カツ	若鶏のチーズグリル トマトバジルソース

●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

※2026年1月より原材料の高騰により、日替わりランチを50円値上げさせていただきます。何卒ご理解の程よろしくお願ひいたします。

		和定食 1,050円 ごはん・味噌汁	洋ランチ 1,050円 ごはん・スープ
17	水	ホッケのみりん焼き 茄子の挟み揚げ	低温調理ポークの 柔らか豚カツ
18	木	サワラの塩焼き 若鶏の唐揚げ	きのこたっぷりデミグラスの 柔らかハンバーグ
19	金	筑前煮 カキフライ	ミックスフライ 特製タルタルソース
20	土	~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	
21	日	~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	
22	月	赤魚の酒蒸し野菜あんかけ 豚湯葉巻き天ぷら	柔らかポークピカタ デミグラスソース
23	火	とろろ木ノ子蕎麦 帆立貝柱の炊き込みご飯	海老とゴロゴロ野菜の トマトクリームグラタン
24	水	サワラの味噌焼き 中華春巻き	ふっくらローストチキン ハニーマスタードソース
25	木	ちらし寿司 茄子挟み揚げ	若鶏のチーズグリル トマトバジルソース
26	金	サバの味噌煮 揚げシューまい	豚ヘレカツ とんかつソース添え
27	土	年末・年始 ~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 お正月料理 ドリンクバー付	
28	日	年末・年始 ~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 お正月料理 ドリンクバー付	
29	月	年末・年始 ~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 お正月料理 ドリンクバー付	
30	火	年末・年始 ~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 お正月料理 ドリンクバー付	
31	水	年末・年始 ~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 お正月料理 ドリンクバー付	

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

2026年1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
1	木		
2	金		
3	土	~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	
4	日	定番洋食Week	
5	月	若鶏の西京焼 カキフライ	デミグラス煮込み ハンバーグ
6	火	サワラのオランダ煮 豚湯葉巻天ぷら	チキンフリカッセ 白ワイン香るクリーム煮
7	水	かきあげ蕎麦 炊き込みご飯	白身魚のムニエル 焦がしバターソース
8	木	あんこうと里芋の煮物 豚串カツ	ビーフストロガノフ ~ガレットを添えて~
9	金	塩サバ 肉じゃが	ポークソテー シャリアピンソース
10	土		
11	日	~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	
12	月	イタリアンWeek	
13	火	ピーチポーク生姜焼き 茄子はさみ揚げ	若鶏のカチャトーラ 獣師風トマト煮込み
14	水	若鶏と里芋の煮物 あんこう唐揚げ	白身魚の アクアパッツア風
15	木	鮭柚庵焼き レンコンはさみ揚げ	ポロネーゼ きのこのデュクセル仕立て
16	金	筑前煮 海老磯部揚げ	ハンバーグの サルティンボッカ風

- 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
- ※2026年1月より原材料の高騰により、日替わりランチを50円値上げさせていただきます。何卒ご理解の程よろしくお願ひいたします。

		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	土	~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	
18	日	韓国Week	
19	月	サワラの西京焼き 豚湯葉巻天ぷら	豚バラとナムルの サムギョプサル風
20	火	若鶏の塩こうじ焼 カキフライ	焼かない 混せビビンバ
21	水	鴨蕎麦 炊き込みご飯	シーフード スンドウブ
22	木	肉じゃが 白身魚カダイフ揚げ	ヤンニョムチキン コク旨韓国ソース
23	金	サバの味噌煮 チーズ竹輪の磯部揚げ	韓国デリ 盛り合わせ
24	土	~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	
25	日	ご当地グルメWeek	
26	月	鮭の塩麹焼き レンコンはさみ揚げ	津山ホルモンうどん風 ラグーホルモンのパスタ
27	火	肉うどん アジ南蛮漬け	佐世保バーガー ^{マキビ} マキビ洋食Ver
28	水	サワラの酒蒸しきのこあんかけ 豚串カツ	十和田バラ焼風 ビーフオニオンソテー
29	木	若鶏の照り焼き フグの唐揚げ	四日市とんてき マキビ洋食Ver
30	金	ブリ大根 鶏天	うしくんの 加古川かつめし
31	土	~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	
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

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>