

吟味特撰

delightful cuisine ki-ichigo

# 美食会

限定  
30  
名様

お一人様  
九、〇〇〇円

(税込・飲み物別)

delightful cuisine  
i c h

梅のつぼみもそろそろ膨らみ  
冬の名残を楽しみながら  
春の訪れを待ちわびる夕べ  
厳選した高級食材を贅沢に使い、  
料理人が腕によりをかけて仕上げました。  
懐石料理と選りすぐりの地酒を  
心ゆくまでご堪能ください。  
皆様のご来店を  
心よりお待ちしております。

2/26 [火]

18:30~21:00(受付 18:00)

◆食前酒

白酒

◆前菜

桃の節句の旬菜五種

◆造り

鯖焼目付 ゆりあげ産(宮城県名取市)赤貝

◆蒸物

蛤真蒸 春丘仕立て

◆焼物

福島チャンピオン牛ランプの石焼き

◆強肴

ねぎま鍋

◆御飯

帆立貝焼きご飯 香の物 赤出汁

◆甘味

苺とクリームのクレープ包み

※お料理の内容等につきましては、食材の仕入れの関係上  
ご希望に添えない場合がございます。ご了承ください。

## 小原之典

ki-ichigo 総料理長



Yukinori Obara

delightful cuisine ki-  
ichigo

delightful cuisine ki-ichigo [キイチゴ] ご予約・お問合せ TEL 024-536-6158 担当:井島

福島市三河南町1番20号 コラッセふくしま12階 URL <http://www.ki-ichigo.jp/> [福島市キイチゴ](#) [検索](#)

●ご予約は2名様からお受けします。●ご予約は4日前までにご連絡くださいませ。●お人数のキャンセルは、前日までご連絡ください。それ以降の変更につきましてはご容赦くださいませ。