

SAI SYOKU KEN BI

delightful cuisine ki-ichigo

ki-ichigo LUNCH

# 菜 食 健 美

4/7(火)、14(火)、21(火)は店休日です。  
※28日は休まず営業

**菜** 四季折々の旬な野菜を楽しめます **食** 日本の伝統的な食文化「和食」献立 **健** 健康長寿、素材の旨味を生かした減塩料理 **美** 食を通して、体の内側から美しく

福島、愛知の食材、名物を使用した特別ランチです



期間限定  
応援ランチ  
2,000円(税込)

## 応援ランチメニュー

- 福島エゴマ豚ひとくちヒレカツ  
「愛知」八丁味噌ソース  
伊達鶏のハーブ焼き豊橋・穂紫蘇風味
- お造り～鮎・蛸紅葉漬け添え～
- 豊橋産うずら卵とエディブルフラワーのサラダ
- 愛知はぜ甘露煮と小菊の天ぷら
- いか人参とパンネの黒胡椒風味
- 川俣シャモと福島産胡瓜のごまソース
- 立子山凍み豆腐と彩り野菜の煮浸し
- 福島県産こしひかり  
豊橋名産大葉ちりめん添え
- 桜うどん
- デザート～福島産黄金桃の  
ドライフルーツ入りクリームブリュレ

## 半月替り松花堂

半月替り「菜・食・健・美」の和美膳  
ki-ichigo 旬のランチB

1,680円(税込)



1日水～15日水

- 五穀米入りベイザンヌサラダ
- お造り～ホタテ、本マグロ
- 若鶏のソテー
- 豆腐野菜あげ
- 魚、麺、もみじおろし
- サーモン酒蒸しバジル風味
- 梅れんこん和え
- 白ご飯  
(福島県産こしひかり使用)
- 味噌汁
- プチデザート

16日水～30日水

- 鴨スモークとトマトの  
ミモザサラダ マスタードソース
- お造り～鮎、イカソーメン
- 鰯木の芽焼き
- ふきと湯葉のふくめ煮
- 蒸し南瓜と里芋の  
そぼろあんかけ
- 豚バラ肉の炙り焼き  
おろしソース
- 白ご飯  
(福島県産こしひかり使用)
- 味噌汁
- プチデザート

Bランチにステーキが付いた  
ボリューム満点ランチ!

ki-ichigo 旬のランチC

2,200円(税込)



彩り鮮やか贅沢ランチ  
ちらし重  
1,300円(税込)  
(香の物、味噌汁付)



バランスの取れた素材を召し上がれ  
ki-ichigo 旬のランチA 1,100円(税込)

※1日～15日、16日～30日でメニューが変わります。



魚介の旨味がたっぷり  
あさりのスープバスタ  
1,100円(税込)  
(サラダ、スープ付)

## April Special Dessert

[4月のデザート]  
\*ミルクレープ

各ランチ  
+400円(税込)  
\*デザートセット [ドリンク付]  
650円(税込)



肉汁たっぷりジュシー  
アンガス牛ハンバーグ  
1,100円(税込)  
(ライス、スープ付)



すべてのランチに  
セルフドリンクビュッフェが  
ついております!

コーヒー、りんご酢ドリンク、  
ごほう茶、野菜ジュースなど



ご予約・お問合せは delightful cuisine ki-ichigo TEL 024-536-6158

ランチ営業時間 11:30～14:30(14:00ラストオーダー)  
福島市三河南町1番20号コラッセふくしま12階

http://www.ki-ichigo.jp/

福島市キイチゴ 検索

- \*ランチのお席予約は12時までにご来店頂けるお客様に限らせて頂きます。ご了承ください。
- \*写真はすべてイメージです。
- \*お料理の内容等につきましては、食材仕入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。
- \*サービスデーは他サービスとの併用はできません。

西華  
コラッセ指定P  
P  
P  
東横イン  
ザ・セレクト福島  
駐車場  
コラッセふくしま  
リッチモンドホテル  
西口  
福島駅

雨の日にご利用頂いた方に次回使える「ランチ限定10%割引券」プレゼント!