

サービスデー 毎月第3水曜日 全品100円OFF

今日は  
16日

SAI SYOKU KEN BI

12 Dec.

[12月のランチ]



# 菜 食 健 美

12/1(火)、8(火)、15(火)、22(火)、29(火)は  
店休日とさせていただきます。

12/30(水)~1/3(日)まで  
年末年始休みです。

**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

福島と愛知の食材や  
名物を使用した特別ランチです

## 応援ランチメニュー

- エゴマ豚ひとくちヒレカツ 八丁味噌ソース  
～伊達鶏ハーブ焼き豊橋穂紫風味
- お造り～鮪・生海老
- 川俣シャモと豊橋産うずらの玉子 トマトサラダ
- 三種盛り  
・帆立貝わさびソース 紅葉漬け添え  
・愛知はぜ甘露煮と小菊の天ぷら  
・いか人参と青菜のおひたし
- 凍み豆腐と野菜の煮物
- 福島県産こしひかり  
豊橋名産大葉ちりめん添え
- 温きのこそば
- デザート  
～福島産黄金桃入りクリームブリュレ

今月で最後のメニューです!

## 応援ランチ

2,000円 (税込)

## 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)

2日(水)～14日(木)

- 白身魚の焼きちり
- 本マグロとホタテのカルパッチョ
- 焼売と温野菜
- 車麩のみぞれ掛け
- 若鶏ピリ辛照り焼き
- ちくわ かぼちゃ射込み
- 白ご飯(福島県産こしひかり使用)
- 味噌汁
- デザート

16日(金)～28日(日)

- 空也蒸し チリソース
- マグロと赤海老のお造り
- モッツアレラチーズとトマト  
蒸し鶏のカプレーゼ
- 豚やわらか角煮 大根 茄子
- 白身魚 野菜甘酢あんかけ
- 白ご飯(福島県産こしひかり使用)
- むじなそば
- 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)



バランスの取れた素材を召し上がり

ki-ichigo 旬のランチA 1,100円 (税込)

※2日～14日、16日～28日でメニューが変わります。

## Special Dessert

各400円 (税込)



シフォンケーキ



小倉あん  
クレープ包み



レアチーズ



マスカットと  
ラムレーズン入り  
クリームブリュレ

創業以来の名物  
豚角煮のおこげ  
(旨塩味)

1,100円 (税込)  
(サラダ、スープ、小付付)

サクサクの衣が美味しい  
海老天ふらうどん

1,100円 (税込)  
(ミニ五日寿司付)

魚介の旨味たっぷり!

シーフードドリア 1,100円 (税込)  
(サラダ、スープ、デザート付)

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、  
ごぼう茶、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 11:30～15:00(LO 14:30)

福島市三河南町1番20号コラッセふくしま12階

<https://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。



福島駅