

サービスデー 毎月第3水曜日 全品100円OFF

今月は
20日

福島の食材や名物を
使用した特別な御膳です



福島の味わい御膳

2,200円(税込)

福島の味わい御膳メニュー

- エゴマ豚ひとくちヒレカツ
 - 伊達鶏味噌幽庵焼 県産青菜添え
 - 福島名産 鮭翅漬焼 紅葉漬
 - 川俣シャモと県産なめこのサラダ
 - メヒカリ南蛮漬
 - いか人参とシャキシャキポテトの辛子和え
 - 凍み豆腐と季節野菜の天ぷら 抹茶塩
 - お造り〜鮎、生海老
 - 白飯(県産コシヒカリ)
 - 味噌汁
 - デザート
- 〜りんごのコンポートと紅茶ゼリー

delightful cuisine **ki-ichigo**
ki-ichigo LUNCH

SAI SYOKU KEN BI

菜 食 健 美

1 Jan. [1月のランチ]
1/1(金)~3(日)まで及び
5(火)12(火)19(火)26(火)は
店休日とさせていただきます。

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

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)

4月~15日(金)

- 小魚のサラダ
- お造り〜タコと本鮎
- 竹輪と竹の子の炊合せ 富貴
- ひじき
- サーモン 幽庵焼き 卵焼き
- 若鶏のおろしポン酢 柚子風味
- 豆腐カニあんかけ
- 五目チラシ
- 味噌汁
- フルーツ ● デザート

16日~31日(日)

- 桜えび、イカ、ペンネのサラダ
- お造り〜鮎、スズキ昆布じめ
- 天ぷら〜白身魚と野菜
- 蒸し鶏の胡麻ソース掛け
- 豚バラ肉とトッポギ大根のスープ煮
- 厚揚げ豆腐と里芋のそぼろ味噌仕立て
- 白米(福島県産コシヒカリ)
- 味噌汁
- 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)



ki-ichigo自家製タレが
美味しさの決めて
海老野菜天重

1,400円(税込)
(小鉢、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)

※4日~15日、16日~31日でメニューが変わります。



風味豊かな蕎麦と
サクサクフリフリの海老天
海老天入り蕎麦

1,300円(税込)
(五目寿司、小鉢付)

熱々美味しい魚介の旨味

海鮮ドリア

1,100円(税込)
(サラダ、スープ、デザート付)

野菜の甘みと
肉の旨味がベストマッチ
ミートソースパスタ

1,100円(税込)
(サラダ、スープ、小付付)

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(ラストオーダー 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。

