サービスデー 毎月第3水曜日 全品100円OFF

今月は17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 鮭麹漬焼 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～鮪、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

2 Fbe. [2月のランチ]

2/7(日)まで臨時休業いたします。
2/9(火)、16(火)は店休日とさせていただきます。
※2/23(火・祝)は通常通り営業いたします。

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

「菜・食・健・美」の和美膳
ki-ichigo 旬のランチB
1,680円(税込)

Bランチにステーキが付いたボリューム満点ランチ!

8日(月)~28日(日)

- 桜えび、イカ、ペンネのサラダ
- お造り～鮪、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

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れ
ki-ichigo 旬のランチA
1,100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)

風味豊かな蕎麦とサクサクプリプリの海老天
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、小鉢付)

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(きいちご) 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。