

サービスデー 毎月第3水曜日 全品100円OFF

今月は
17日

SAI SYOKU KEN BI

3 Mar.

[3月のランチ]



菜 食 健 美

3/2(火)、9(火)、16(火)、23(火)、30(火)は
店休日とさせていただきます。
団体予約のため20(土)、25(木)の
ランチはお休み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

特別な御膳です

福島の食材や名物を使用した



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〜鮓、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

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)

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れ
ki-ichigo 旬のランチA 1,100円 (税込)

※1日〜15日、16日〜31日でメニューが変わります。

1日(月)〜15日(月)

- チーズ入り茶碗蒸し
- お造り〜本鮓、赤エビ
- ハムカツと生麩の桃色揚げ
- 春雨サラダ
- 豚、すき煮
- 筍、サーモン木の芽焼き
- 梅ご飯
- 味噌汁
- プチデザート

17日(水)〜31日(水)

- ぶりおろし和えと五穀米のサラダ
- 豚肉の和風シチュー
- お造り〜本鮓、炙り帆立貝
- 焼カレイとエビの若筍あん掛け
- 小煮物いろいろと玉子焼
- 山菜入り桜そば
- 白飯(ゆかり、煎り玉)
- プチデザート



福島県産ブランド豚を味わい尽くす
麓山高原豚と彩り野菜の蒸し焼き
三色のソースで

1,600円 (税込)
(ごはん、味噌汁、プチデザート付)



ki-ichigo 自家製タレが
美味しきの決めて
海老野菜天重

1,400円 (税込)
(小鉢、味噌汁付)



熱々美味しい魚介の旨味
シーフードドリア

1,100円 (税込)
(サラダ、スープ、プチデザート付)



山菜の香りと味わいを楽しむ
山菜かき揚げそば

1,300円 (税込)
(肴ご飯、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 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。

