～キリンシティ～

季節の特別メニュー

期間限定 3月6日～6月4日

期間限定
おすすめ素材

スプリングラム

ニュージーランド産

スプリングラムは自然豊かなニュージーランドの春から初夏の栄養価が高い牧草を食べて育った旬の仔羊（ラム）です。小ぶりでクセが少なく、ジューシーで柔らかな味わいが特長です。

鉄板あつあつ

漬けラムのじゅうじゅうロースト ¥1,480

やわらかなラムを特製ソースにからめて♪長年かけて進化した、キリンシティの人気メニュー

ラムのおつまみステーキ”ラムテキ” ¥780

お一人様サイズのラムのステーキ。ガーリックバターと甘辛ソース、下に敷いたポテトがまたうまい♪

原材料の供給状況により、早期に販売を終了させていただくことがございます。

～素材から旬を感じ、料理から季節を感じる～

今月のおすすめ旬素材

期間限定　3月6日～4月2日

春告げわかめ【宮城県産】

春告げわかめは通常よりも早く刈り取る新芽の一番わかめです。通常より短く刈り取るので、芽が若く、茎の部分も一緒に食せます。そのため、シャキシャキと音がするくらいの食感を楽しめます。香り良く色鮮やかな旬のわかめをお楽しみください！

刻みわさびをお好みで！

春告げわかめの贅沢和風カルパッチョ

新芽の一番わかめに、鯛、味付けウニをあわせだし醤油を絡めた和風カルパッチョ！

¥1,180

春告げわかめと小海老のかき揚げ

まわりはパリパリ、中はシャキもちっ！
小海老、玉ねぎの組み合わせもたまりません

¥780

原材料の供給状況により、早期に販売を終了させていただくことがございます。

今月のおすすめ素材メニュー

期間限定　3月6日～4月2日

桜えび【静岡県駿河湾産】

日本では唯一ここ駿河湾で漁がおこなわれ、時期も4月～5月と11月～12月と短く大変貴重なえびです。
近年では漁獲量も少なくなり貴重な桜えび。毎年水揚げが行えるように禁漁期間・区域を設けるなど保護しながら漁をしています。貴重な味覚をこの機会にぜひ♪

桜えびの彩りサラダ

桜えびをふんだんに散らしたサラダに
中華風の桜えびドレッシングをかけました

¥780

桜えびのおつまみオムレツ

桜えびとアボカドをスペインオムレツ風に♪
桜えびの風味あふれるソースをかけて

¥650

原材料の供給状況により、早期に販売を終了させていただくことがございます。

～素材から旬を感じ、料理から季節を感じる～

今月のおすすめ旬素材

期間限定　3月6日～4月2日

スナップエンドウ【九州産】

スナップエンドウは3月～6月ごろに旬を迎える春野菜。特に九州で多く生産されています。グリーンピースの改良品種で、豆が大きくなっても鞘が固くならず、鞘ごと食べられます。ぽりぽりとした食感と甘みが特長です。

スナップエンドウのお浸し　生姜醤油

スナップエンドウ、味しみてます♪
ぽりぽり食感と甘さをぜひ!

¥650

スナップエンドウのペペロンチーノ

甘みのあるスナップエンドウを
ペペロンチーノに♪
トッピングのナッツがアクセントに

¥790

原材料の供給状況により、早期に販売を終了させていただくことがございます。