

Collaboration



新

一番搾り

×

旬素材



こちらビールには欠かせない！"野菜のおつまみ"



キリン一番搾り ¥560



ほのかな甘味と苦味が特徴的な、スペインパドロン地方生まれの野菜“パドロン”。ビールの“魂”ホップの産地として知られる、岩手県遠野市で育ちました！素材本来の味わいを引き出す、シンプルな素揚げはビールにぴったり！ぜひ一度お試しください！！

●時期によって辛い物が多く混ざることがあります

遠野パドロンの素揚げ ¥600



枝豆は旬がとても短く、産地・品種ごとにおいしい時期があります。キリンシティでは、「今」が旬の枝豆を日本各地から取り寄せ、オーダーをいただいてから茹で上げてお届けしています♪ワンシーズンで色々な枝豆が登場しますので、お好みのビールとぜひご一緒にお楽しみください！

茹で上げ枝豆 ¥600

今月のおすすめ旬素材

素材から旬を感じ、
料理から季節を感じる

期間限定

7月7日~8月3日



セロリ 【長野県】

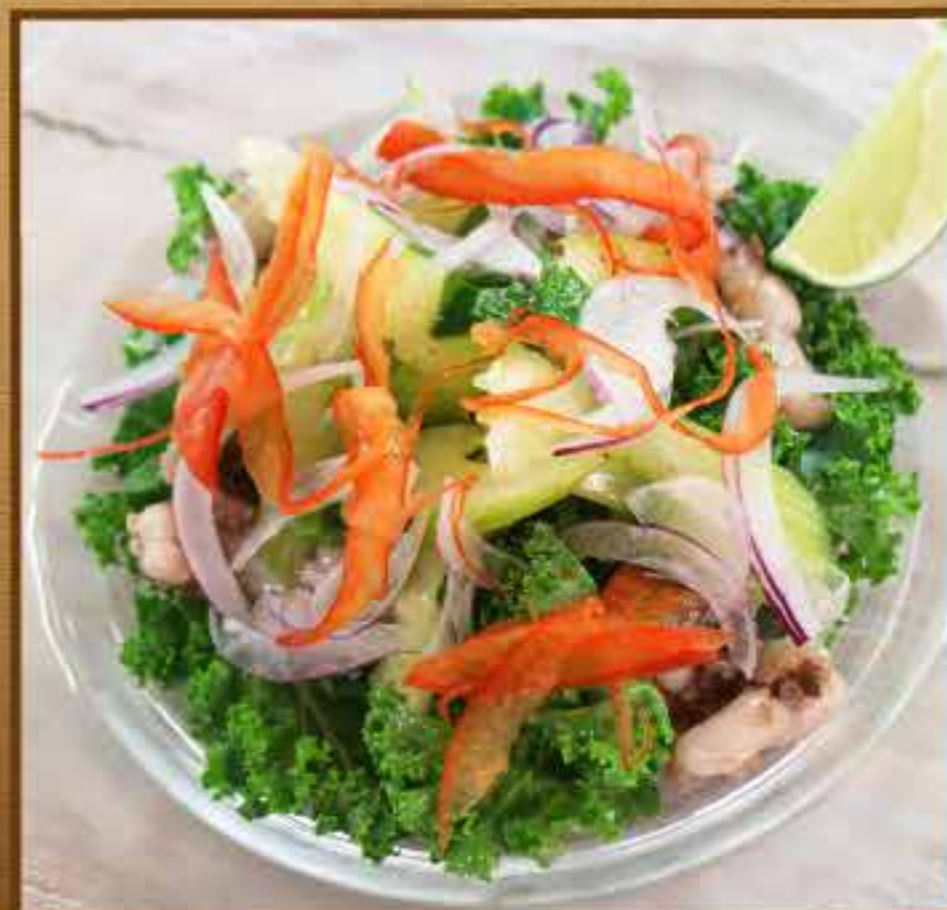
特有の香りが魅力的で、爽やかな野菜『セロリ』は、そのままでも、加熱してもおいしい万能野菜！素材の良さを引き出す調理法でお届けします！



セロリと海老のフリット チリソース&マヨ

¥680

サクッ!とした食感とスパイシーな味わいは
ビールとの相性間違いなし!



セロリといいだこのさっぱりサラダ

¥680

セロリの爽やかな味わいに、ケールの食感・いいだこの旨味をプラスしたオリエンタルなサラダ。
ライムをキュッと絞ってどうぞ

今月のおすすめ旬素材

素材から旬を感じ、
料理から季節を感じる

期間限定

7月7日~8月3日



有機栽培 桜とまと 【山梨県】

桜の落ち葉堆肥と、日本の名水百選にも選ばれた、白州の天然水で育った『桜とまと』。標高 750m の高原にある農場は、夜に気温が下がりやすく、昼夜の大きな寒暖差で美味しいトマトが育ちます。



冷んやり桜とまと ポン酢ジュレ ¥550

キンキンに冷やしたトマトは
暑い季節にピッタリ♪



桜とまと・牛すじ煮の オーブン焼き ¥790

トロトロに柔らかい牛すじ・桜とまとに
パルミジャーノチーズをのせて焼き上げました。
お好みでガーリックトーストとご一緒に♪



※中身が熱いことがあります

桜とまとのフリット リコッタチーズディップ ¥650

レモンの風味とほんのり塩味が決め手の"リコッタ
チーズディップ"をたっぷりつけてどうぞ

期間限定 9月7日まで

季節の特別メニュー



親鶏

【国内産】

コリコリとした食感が
たまらない『親鶏』は、
キリンシティ夏の人気素材。
スパイシーな親鶏焼きや、
冷たいポン酢和えは暑い
季節にぴったりです♪



歯ごたえ活かした 親鶏のスパイス焼き

キリンシティの夏の定番メニュー！
噛めば噛むほど味わい深く、
クセになるひと皿

¥750

親鶏の柚子胡椒ポン酢和え

コリコリとした食感がたまらない♪
ピリッと爽やかな柚子胡椒ポン酢で

¥580

