

**[北陸のおすすめ旬素材]**

素材から旬を感じ、料理から季節を感じる

期間限定 10月6日~11月9日



## 【富山県】白海老

白海老の一大産地である「富山湾」は、豊富な栄養分を含んだ淡水が絶えず海底から湧き出す「海底湧水」が特長。漁港からほど近い湾内で水揚げされたばかりの白海老は水晶の様に透き通り、光を受けてキラキラと輝きます。その美しさはまさに「富山湾の宝石」!



### 白海老のフリット ¥650

素材の持つ美味しさを最大限に引き出すため、  
塩を軽く振るだけに!  
季節を感じられるシンプルな味わいです♪



### 白海老の卵焼き 和風あんかけ ¥780

白海老は卵に包まれることで、  
優しい味わいへと変化します。  
トッピングの「追い白海老」もたまらない♪

# 【北陸のおすすめ旬素材】

素材から旬を感じ、料理から季節を感じる

期間限定 10月6日~11月9日



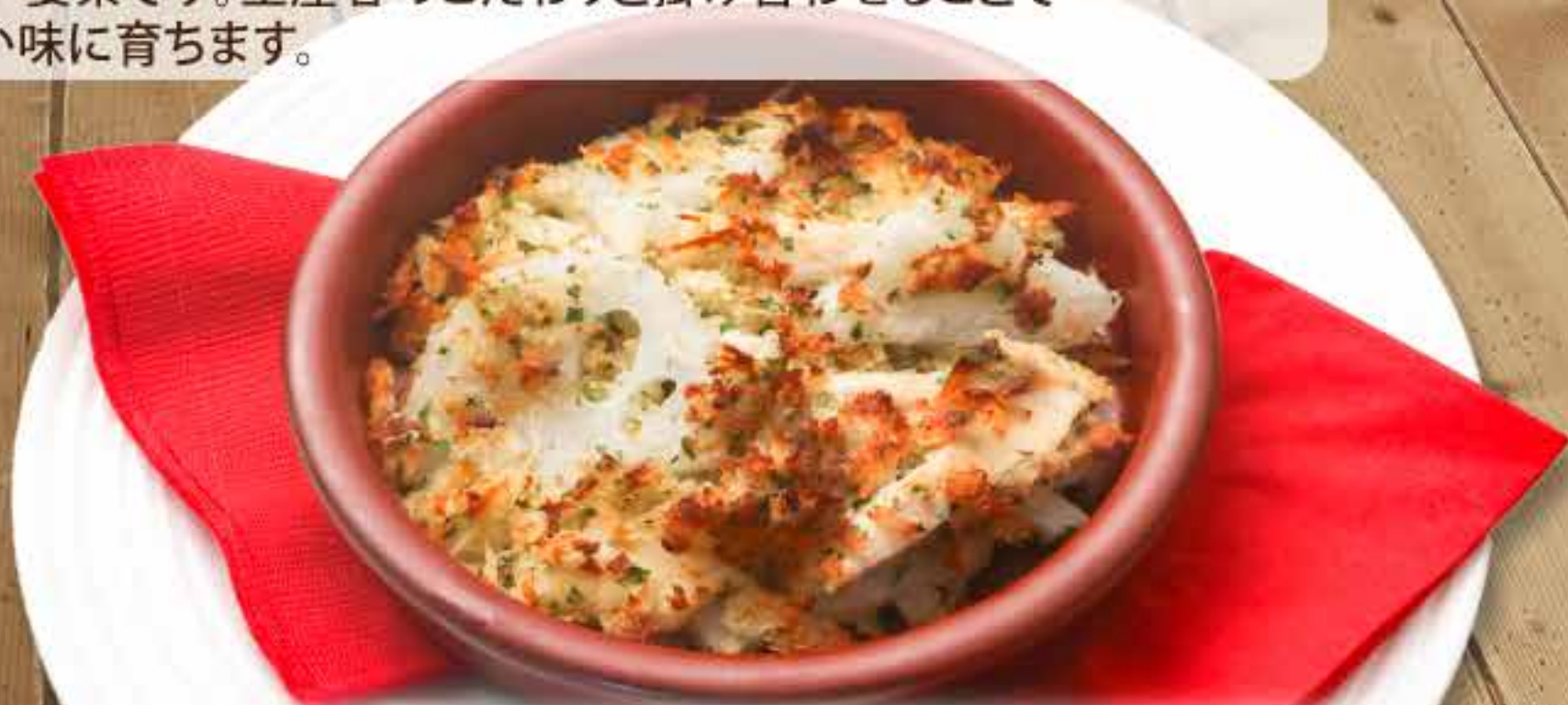
## 【石川県】加賀れんこん

加賀野菜のひとつ『加賀れんこん』が作られているのは、主に金沢市北部、河北潟の干拓地。この地区の粘土質土壌は、れんこんの栽培に適しており、もっちりとした緻密な肉質を育むのに欠かせない要素です。生産者のこだわりと掛け合わせることで"加賀れんこん"は、やさしい味に育ちます。



加賀れんこんの彩りサラダ  
わさびドレッシング ¥720

加賀れんこんの特長である「なめらかな歯ざわりと優しい甘み」が存分に楽しめるサラダです。薄くスライスした燻製豚軟骨と、わさびがほんのり香る和風ドレッシングがアクセント



加賀れんこんの香草パン粉焼き ¥680

ちょっと厚めに切った加賀れんこんと鶏むね肉に、たっぷりの香草パン粉をのせてオーブンで焼き上げたシンプルなイタリア料理。ビールはもちろん、きりっと冷やした白ワインにも◎

## 【北陸のおすすめ旬素材】

素材から旬を感じ、料理から季節を感じる

期間限定 10月6日～11月9日



### 【福井県】 越前ぎんなん

福井県が誇る名産品である"越前ぎんなん"の産地は、冬には多い時で積雪3m位にもなる永平寺町の山間部にあります。収穫したぎんなんは外身を落とし、その後厳しい選別工程を経て晴れて"越前ぎんなん"を名乗ることが出来ます。美しい色合いや、滋味深い味わいをぜひお楽しみください♪



越前ぎんなんの素揚げ ￥600

キリンシティでは、キッチンで丁寧に一粒一粒殻を割り、下処理することで鮮度をギリギリまで保つ工夫をしています。ひと手間加えた滋味深い味わいをぜひ、お楽しみください♪



越前ぎんなんとほたての  
ココットごはん ￥990

主役のぎんなんに合わせるのは、ごろっとカットしたほたて貝柱の旨みと、揚げたじゃこの香ばしさ、そして刻み生姜を混ぜ込んだホカホカごはん！



## 大黒舞茸「真」【新潟県】

天然舞茸"クロフ舞茸"のおいしさを目指し、匠の技と経験で創り上げた黒舞茸です。「真=本物」を追求した香りと旨味をご堪能ください!



### 大黒舞茸「真」のフリット ￥680

サクサク衣でキノコの旨味を閉じ込めました♪  
熱々の揚げたてを是非!!



### 大黒舞茸「真」のオーブン焼き ￥680

香り高い黒舞茸にダシ醤油を回しかけて焼く、  
というシンプルな調理法で仕上げることで  
素材の持つ味わいをダイレクトにお楽しみいただけます♪

## キリンシティ自慢の"野菜おつまみ"



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"。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、シンプルな素揚げを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、お好みのドリンクとご一緒にぜひ、お楽しみください！

**茹で上げ枝豆**      **¥ 600**