

[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

11月10日~12月7日

生しらす

【高知県】



しらす漁業が盛んな町「高知県安芸市」から生しらすが届きました♪目の前に広がる土佐湾は、室戸岬の先端に黒潮がぶつかり還流することで、水産資源が豊富な海域。そんな恵まれた環境で育った良質なしらすをお楽しみ下さい!



高知県産 生しらす ¥590

優しい甘味と、ほんのり感じるほろ苦さは生しらすならではの美味しさ！
生姜醤油どうぞ

[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 11月10日~12月7日



春菊【埼玉県】

●天候不順などの影響により、他産地のものを使用することがあります。

一般的にはクセの強い野菜、というイメージがある春菊。キリンシティでは、柔らかく、えぐみや苦味が少ない「春菊」をご用意しました! この時期ならではの「生で食べる」美味しさをぜひ、体験してみてください♪



春菊のフレンチサラダ ¥780

香り高い春菊を、アボカド・燻製した豚軟骨・リコッタチーズと合わせてさっぱりサラダに仕立てました♪



春菊と生ハムのピザ

レギュラーサイズ ¥930 ハーフサイズ ¥680

春菊の爽やかな香りと苦味を生ハムの塩気で楽しむシンプルピザ♪

[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 11月10日~12月7日



ぶり【愛媛県】

●天候不順などの影響により、他産地のものを使用することがあります。

豊後水道の海流により潮通しの良い養殖環境で育ったぶりは、十分に体を休ませて身質が一番良い状態で下処理します。その際、雑味を取り除くために特別な技術を用いることで、ぶりが持つ本来の味わいを楽しめます。



ぶりのカルパッチョ
ビネガードレッシング ¥1,080

ぶりの美味しさを最大限に引き出す味付けは、
塩胡椒・酢・オリーブオイルのみ！ぜひお試しください！！



FANCL
正直品質。

ぶりのGREENグラタン ¥780

FANCL社（ファンケル）の「濃縮野菜 国産ケール100%」を
使用したコク旨グラタン！バゲットに乗せてどうぞ



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！！

遠野パドロンの素揚げ

¥600



●時期によって辛い物が多く混ざることがあります



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♪