



クレソン 【栃木県産】

50年のクレソン栽培の歴史を持つ農家さんが、日光連山の清らかな伏流水を利用し、愛情を注いで育てたクレソン。爽やかな香りと、特有の苦みと辛さが特長です。付け合わせのイメージが強い素材ですが、今回は素材を活かしてビールと相性の良い“料理の主役”に仕上げました♪農家さん自慢のクレソンをこの機会にぜひご賞味ください！



クレソンと自家製鶏ハムのわさびドレッシング

¥600

クレソンの香りが引き立つお手軽メニュー♪
鶏ハムとの相性も良く、ビールにぴったり！



クレソンのナムル ¥580

クレソンの辛みがごま油でまろやかになり、
素材本来の風味を楽しんでいただけます。
しらすを軽く混ぜてお召し上がりください！

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場合がございます。

[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

9月7日～10月4日



白ナス 【群馬県産】

日本有数のナスの産地群馬県から『白ナス』が届きました♪群馬県桐生市で、丁寧に育まれた白ナスは、身も皮もやわらかく、加熱することで"とろとろ"になるのが特長です。調理法によって様々な食感が楽しめる白ナスを、この機会にぜひお楽しみください！



白ナスと海老のマリネ ￥780

火入れした白ナスのとろっとした食感を彩り鮮やかな冷製マリネで♪アクセントのバジルと一緒にどうぞ！



白ナスのフリット ～カレー塩～ ￥680

外はサクサク、中はとろとろ♪
立ちのぼるカレーの香りがたまらないフリットをぜひ！



白ナスのとろとろグラタン ￥730

白ナスそのものを焼き上げたグラタン！
仕上げにかけるテリヤキソースの甘みがアクセント♪

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場合がございます。

[季節の特別メニュー]

素材から旬を感じ、料理から季節を感じる

期間限定 9月7日～12月6日



大黒舞茸「真」【新潟県産】 大黒舞茸「真」 ODORONAITAKE SHIN

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あげた黒舞茸です。「真＝本物」を追求した、香り高く旨味の詰まった深い味わいをご堪能ください。



大黒舞茸「真」のフリット ￥700

サクサク衣でキノコの旨味を閉じ込めました♪
熱々の揚げたてをぜひ!!



大黒舞茸「真」のオーブン焼き ￥730

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♪

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場合がございます。



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

¥ 6 0 0



●時期によって辛い物が多く混ざることがあります

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場合がございます。

枝豆産地リレー map 2022



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、
ご注文をいただいてから茹で上げてお届けしています♪

ビールにぴったり! "野菜のおつまみ"



“今が旬”
茹で上げ枝豆 ¥600

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場合がございます。

【数量限定の特別メニュー】 素材から旬を感じ、料理から季節を感じる

※今季ご用意させていただいた数量がなくなり次第、販売終了とさせていただきます。



秋刀魚(サンマ) 【宮城県産】

スパイスを擦り込んだ秋刀魚を、
ほんのりガーリック&レモンオイルに漬けこんで、
じっくりじっくり低温で加熱していくコンフィ。
仕上げは香ばしく焼き上げてご提供します。
「塩焼き」とは違う、キリンシティならではの
ひと手間加えた味わいをぜひ！



数量限定！

秋刀魚のコンフィ ¥980/1尾

じっくり時間をかけて調理した秋刀魚は骨までやわらか♪
レモンをキュッと絞って、ジャンボなめこのマリネもご一緒にどうぞ！

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場合がございます。