

～キリンシティ～
季節の特別メニュー

期間限定 12月6日～3月5日

期間限定
おすすめ
素材

ゴールドデンポーク
シロモツ【宮城県産】



SAIBOKU

こだわりの豚生産者であるサイボクでは、健康な豚を育てるために、成長段階にあわせた飼料を与えています。健康に育つためには内臓が強いことが必要であり、まさに美味しいモツの条件となります。また、その支えとなっているのが、自社管理の「種豚」「飼料」日本名水百選「桂葉清水の湧き水」です。



あつたか、
コク旨♪

豚シロモツのトマト煮込み

コクのある豚シロモツを柔らかく煮込みトマトソースで仕上げました。バゲットとあわせてどうぞ♪

¥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場合がございます。

～素材から旬を感じ、料理から季節を感じる～

エゾ鹿【北海道根室市産】

今月のおすすめ素材メニュー

期間限定 12月6日～1月9日

北海道根室のエゾ鹿は、潮風によるミネラルを豊富に含んだ牧草を食べていることから、マイルドで良質な肉質となります。高品質なエゾ鹿をお届けするために、狩猟から1時間半以内の原料のみを加工しています。

期間限定
おすすめ
素材



エゾ鹿のステーキ ペPPERソース

エゾ鹿を風味豊かに焼き上げ
ほどよくブラックペッパーが効いた和風ソースで

¥1,480



エゾ鹿甘辛ソテーとポテトサラダ

甘辛くソテーしたエゾ鹿をポテトサラダにON!
テリヤキソースとポテトサラダのマヨネーズは
相性ばっちり♪

¥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場合がございます。

～素材から旬を感じ、料理から季節を感じる～
今月のおすすすめ旬素材

期間限定 12月6日～1月9日

期間限定
旬素材

わだのごぼう【北海道帯広市産】

和田農園こだわりの"わだのごぼう"の特長は「ごぼう特有の土臭さが少なく、甘みの強さ」です。和田さんが長年の経験から得た、土の状態・根や茎の成長度の記録を基に、毎シーズン最適な生育方法を導き出し、「ごぼうのポテンシャル」を最大限に引き出します。



"わだのごぼう"のピクルス

爽やかで心地の良い酸味と、"わだのごぼう"の豊かな甘みのバランスがとれた自家製のピクルス♪

¥590



"わだのごぼう"のスパイスフリット

スパイシーな味わいはまさにビールにぴったり♪ぜひお試しください!!

¥630

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～

今月のおすすすめ旬素材

期間限定

12月6日～1月9日

期間限定
旬素材



しまなみリーフ
からん島、いんしま産

しまなみリーフ【広島県因島産】

瀬戸内海に浮かぶ因島（いんのしま）で温暖な気候と太陽の恵みを受け、農薬や化学肥料を使わずに栽培される葉物野菜「しまなみリーフ」。その特長は爽やかな辛味とシャキシャキした食感です！この機会にぜひご賞味ください♪



しまなみリーフとジャコのサラダ

上品な香りと辛みのあるしまなみリーフに、にんにくとごま油のドレッシング！
揚げたジャコがアクセントです

¥690



刻みわさびを添えています。
お好みに合わせて混ぜながらお召し上がりください

しまなみリーフのわさび漬け

上品な香り・辛味を持つしまなみリーフを
さっと茹で、わさびが効いた和風だしに
漬け込みました。

¥590

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。