



# 九州フェア

期間限定

2月7日から  
3月5日まで

キリンシテイの  
おすすめ素材メニュー

**ホ**  
KYUSHU



なばな



新じゃがいも



はかた地どり



博多蕾菜

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。

～キリンシティ～

# 今月のおすすめ素材メニュー

期間限定

2月7日～3月5日



期間限定  
おすすめ  
素材

## はかた地どり【福岡県産】

JAS法による地鶏の条件を満たす「はかた地どり」。生産者の、美味しさ・食の安全へのこだわりの積み重ねで、今日も高く評価されている(※)福岡県産の地鶏です。地鶏ならではの噛みごたえと歯切れの良さ、噛むほどにあふれる旨味をお楽しみいただけます♪

※1、地理的表示(GI)保護制度 「登録番号117号」

2、福岡県ワンヘルス認証制度 「認証番号0001」



はかた地どりの旨塩焼き  
香味野菜ソース

皮目をパリッと焼き上げ、風味豊かなソースを添えました。塩もみキャベツと一緒に♪

¥1,280



おひとり様サイズです♪

はかた地どりのスパイシーサラダ

スパイシーに焼き上げた地どりをサラダと共にビールとの相性も◎です

¥730

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

2月7日～3月5日

期間限定  
旬素材

## 新じゃがいも【長崎県産】

良質な土に恵まれ、水も空気もキレイで自然豊かな長崎県南島原市から、「新じゃがいも」が届きました♪今回お届けする"ニシユタカ"という品種は、煮崩れしにくく、ホクホクとした食感とじゃがいも本来の甘さが特長です!また、皮が薄くそのまま調理して味わえるのも魅力のひとつ



### 新じゃがと生ハム、 オリーブのマリネ

皮まで柔らかな新じゃがをさっぱりマリネに生ハムの塩気がアクセント♪

¥650



ゴルゴンゾーラ、ゴーダ  
モッツァレラ、レジャーノの4種!

### 新じゃがの4種チーズオーブン焼き

ほくほく新じゃがにチーズとベーコンをのせてとろ〜りオーブンで焼き上げました♪

¥830

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～

# 今月のおすすめ旬素材

期間限定

2月7日～3月5日

期間限定  
旬素材



つぼみな

## 博多 蕾菜【福岡県産】

「博多 蕾菜」は名前の通り、花のつぼみに似た形と鮮やかな色合いが特長です。フリットにすることでマイルドな旨みと爽やかな香りをお楽しみいただけます♪



### 博多 蕾菜のフリット

ひと足早い春をお届け♪  
瑞々しく、ほろ苦い味わいをぜひ!

¥650

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

2月7日～3月5日

## なばな【大分県産】

「なばな」は菜の花を食用に品種改良した野菜で、サッとゆがくと鮮やかな緑色になります。開花直前に収穫したつぼみと茎葉、その香りと苦みに春の訪れを感じます。産地では鮮度を保つため早朝に収穫し、予冷庫で保管され翌日には出荷されます。

期間限定  
旬素材



### なばなの辛子和え

ピリリと辛子が効いたなばなに、手作り鯛そぼろをあわせました。

¥650

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。

～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。



あったか、  
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。