

# ～キリンシティ～ 季節の特別メニュー

期間限定

3月6日～6月4日

期間限定  
おすすめ  
素材

## スプリングラム ニュージーランド産

スプリングラムは自然豊かなニュージーランドの春から初夏の栄養価が高い牧草を食べて育った旬の仔羊(ラム)です。小ぶりでクセが少なく、ジュシーで柔らかな味わいが特長です。



鉄板  
あつあつ

漬けラムのじゅうじゅうロースト ¥1,480

やわらかなラムを特製ソースにからめて♪長年かけて進化した、キリンシティの人気メニュー



ラムのおつまみステーキ”ラムテキ” ¥780

お一人様サイズのラムのステーキ。ガーリックバターと甘辛ソース、下に敷いたポテトがまたうまい♪

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ことがございます。

～キリンシティ～

## 今月のおすすめ素材メニュー

期間限定

4月3日～5月7日

期間限定  
おすすめ  
素材

## 紋甲イカ【瀬戸内産】

豊後水道の速い潮の流れが入り込む西部瀬戸内海は、豊富なプランクトンを食べた良質のイカがたくさん生息しています。紋甲イカはねっとりとした味わいがあり、特に生食をした場合、噛み始めは一瞬歯応えがありますが、すぐに柔らかい食感になり、甘みが口の中でとろけるようになります。



紋甲イカのカルパッチョ 明太子ドレッシング

甘みがあり、もっちり食感の紋甲イカ  
明太子と相性◎レモンと大葉の風味で♪

¥1,180

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

4月3日～5月7日

期間限定  
旬素材

## 春採りキャベツ【神奈川県三浦産】

旬を迎えた今の時期限定の「春採りキャベツ」は、ふんわりと軽やかで甘い味わいが特長!キャベツの味が素直に楽しめるメニューをご用意しました。



ドレッシングをよくからめて♪

春採りキャベツのコールスロー  
ビーツドレッシング

甘みがあり、柔らかな春採りキャベツに  
ほのかな酸味のドレッシング、生ハムがアクセント

¥780



春採りキャベツのグリル  
アンチョビオイルがけ

"野菜のおつまみ"新定番!  
鉄板じゅうじゅうでお届けします♪

¥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

4月3日～5月7日

期間限定  
旬素材

## 春香うど【栃木県産】

軟白うどは特有の香りとおほのかな苦味、そしてシャキシャキとした食感の春野菜です。日光をあてずに白く育てるため、柔らかく、みずみずしく、まろやかな味が特長です。また、栽培についても1年目に畑で根を育て、収穫は2年目の春から行われるという、時間をかけて育てる食材です。



バゲットあいます♪

春香うどと  
しらすのまろやかアヒージョ

和風アヒージョに卵をのせました。  
よく混ぜてお召し上がりください。

¥980



春香うどと  
自家製鶏ハムの白酢味噌和え

爽やかな風味のうどに、ヨーグルトと  
白味噌で作ったマイルドな白酢味噌をあわせて

¥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

4月3日～5月7日

期間限定  
旬素材

## 姫にんにく【青森県産】

姫にんにくは、夏冬、昼夜の気温差の大きい青森県の山中で天然水を使って、大切に育てられています。栄養素が豊富に含まれており、芽も根も丸ごと食べることができ、においが残りづらいのが特長です。

ゆり根のような食感と上品な甘みをお楽しみください。



### 姫にんにくのスパイスフリット

ほくほく食感の発芽にんにく  
マイルドな香りをスパイスが引き立てます

¥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。