

～キリンシティ～ おすすめ素材メニュー

期間限定 9月4日～10月8日

期間限定
おすすめ
素材

鰹
鹿児島県産

伝統的な一本釣りで釣り上げ船内で生きたまま瞬間凍結し、新鮮な状態を保ったまま水揚げしました。歯ごたえがよくモチモチの食感をお楽しみ下さい。

鰹のカルパッチョ
大葉ジェノベーゼ

炭火焼の鰹のたたきをカルパッチョに！
自家製の大葉ジェノベーゼソースの
さわやかな香りがよくあいます♪

スモール

¥680

レギュラー

¥1,080

スモールサイズ

ココット鰹飯

甘辛く煮た鰹を生姜の効いたご飯にのせて
カリッとしたおこげがたまりません♪

¥880

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～

今月のおすすめ旬素材

期間限定 9月4日～10月8日

期間限定
旬素材

みょうが
高知県産

日本有数の産地である高知県から「みょうが」が届きました。
美しい紅色は、様々な取り組みを重ねた生産者さんこだわりの証。
爽やかな香りも活かした料理をご用意しました!



みょうがと自家製鶏ハムの梅小鉢

みょうが、きゅうり、鶏ハムを梅肉ソースで和えました。
さっぱりした風味がこの季節にぴったりです。

¥650



みょうがと豚肉の焼きしゃぶ仕立て

薄切り豚肉の下に引いた玉ねぎの蒸気で蒸し焼きに
しました♪仕上げはジンギスカン風ソースで!

¥980

みょうがを
たっぷり巻いて
食べるのが
おすすめ♪

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～

今月のおすすめ旬素材

期間限定 9月4日～10月8日

期間限定
旬素材

土佐甘とう 高知県産

●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。

土佐甘とうは、万願寺とうがらしを先祖に持ち、ピーマンを掛け合わせた甘長唐辛子の一種です。果肉が厚く風味が豊かなうえ、苦みや辛みが少ないので、何の料理にも合います。

※まれに辛いものが混ざる場合があります



土佐甘とうと生ハムのマリネ

ガーリックオイルでマリネした土佐甘とう
生ハムの塩気がアクセント

¥650



土佐甘とうのガーリックオーブン焼き

鉄皿にのせて豪快にオーブンで焼き上げました
ざくざくとしたガーリックパン粉と一緒に
お召し上がりください!

¥880

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 9月4日～12月3日



大黒舞茸「真」
OGUROMAITAKE SHIN

おおぐろまいたけ しん
大黒舞茸「真」
新潟県産

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。



おおぐろまいたけ しん
大黒舞茸「真」のフリット

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!

スモール レギュラー
¥600 ¥800



スモールサイズ



おおぐろまいたけ しん
大黒舞茸「真」のアヒージョ

オイルとキノコの相性は◎大黒舞茸の香りが
引き立ちます!よろしければバゲットもぜひ♪

¥980

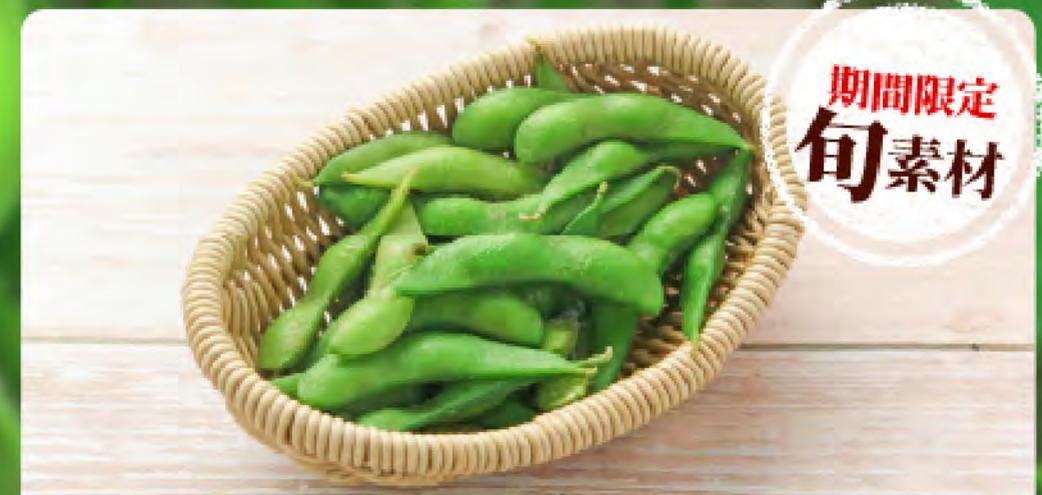
原材料の供給状況により、早期に販売を終了させていただく場合がございます。

ビールにぴったり!

“野菜のおつまみ”

枝豆 期間限定

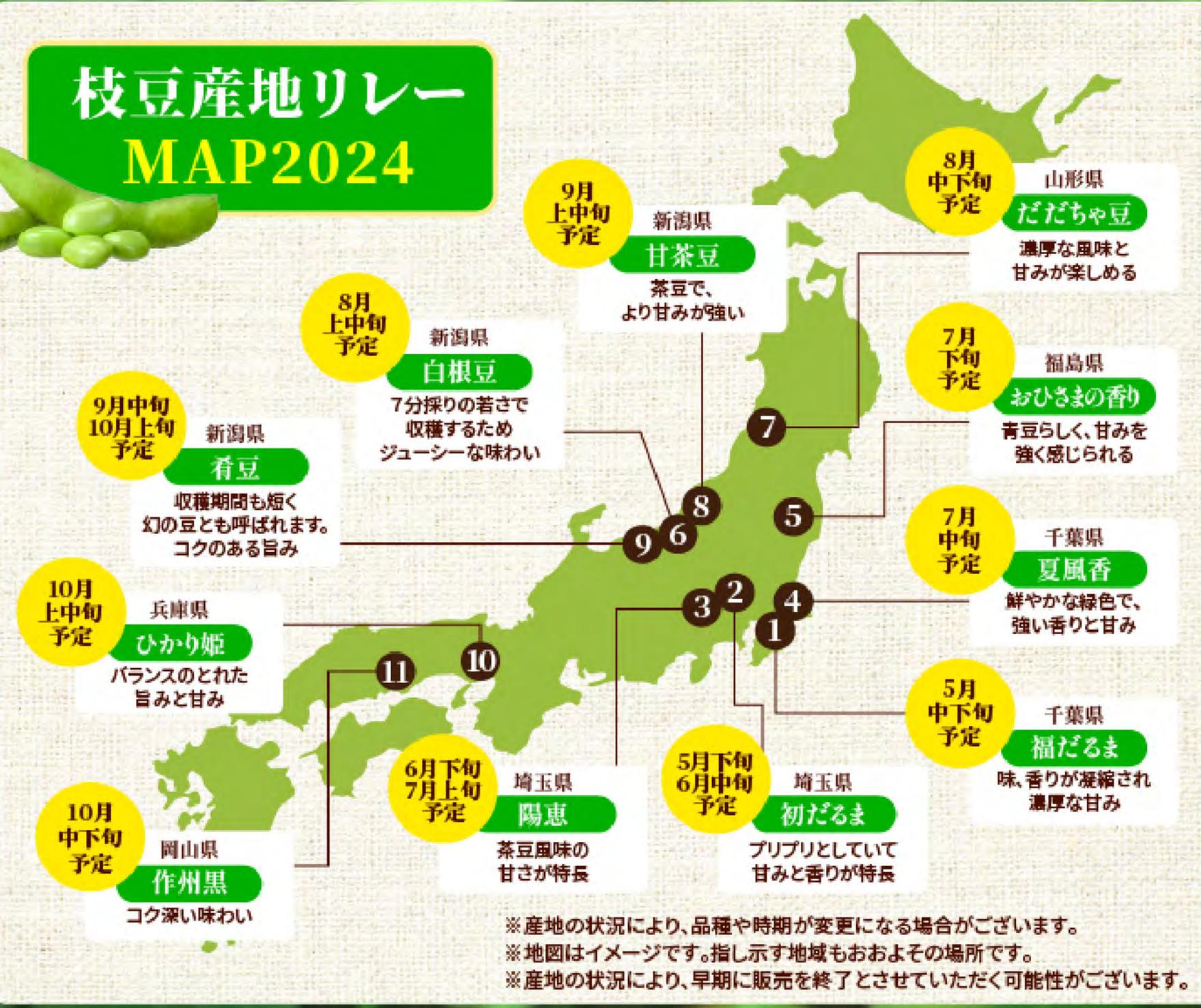
枝豆は旬がとても短く、おいしい時期や産地が移り変わります。麒麟シティでは、「今」が旬の枝豆を日本各地から取り寄せ、オーダーをいただいてから茹で上げてお届けしています♪初夏から秋にかけて様々な枝豆が登場しますので、好みのビールとぜひ一緒にお楽しみください!



期間限定
旬素材

“今が旬”茹で上げ枝豆
¥650

枝豆産地リレー MAP2024



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。