

～キリンシティ～ おすすめ素材メニュー

期間限定 1月8日～2月4日

期間限定
おすすめ
素材

鴨 (バルバリー種) 青森県産

今回お届けする鴨(バルバリー種)は、国内で一般に生産されている合鴨と比較すると、鴨特有の癖も少なく、旨味の濃さが特長です。生産者こだわりの味わいをぜひ!



鴨のボロネーゼ

旨みたっぷりに仕立てた、鴨のボロネーゼに太い円筒形の Pasta「リガトーニ」を合わせました。食事だけでなく、おつまみにもぴったり♪

スモール

レギュラー

¥780 ¥1,380

じっくりと
焼き上げます!
お時間いただき
ますので、お早めに
オーダーください

鴨のわさびロースト

皮目を焼き、わさびを塗ったらパン粉をのせてオープンへ! 余熱でじっくり火入れました。ネギマヨソースをお好みでどうぞ

¥1,680

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 1月8日～2月4日

期間限定
旬素材

やわとろ
ネギ
茨城県産

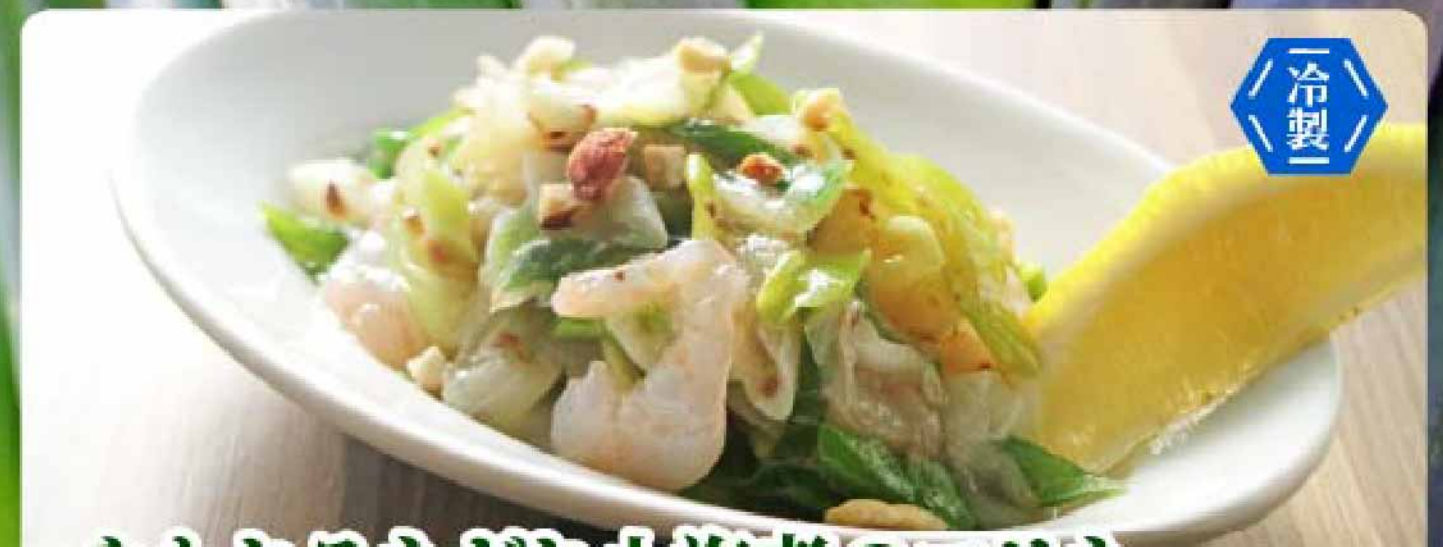
やわとろネギはアミノ酸たっぷりの有機肥料と、90種類以上のミネラルで栽培されます。加熱調理をするとネギのえぐみがなくなり、甘み、やわらかさが引き立ちネギが苦手な方でも食べられるのが特長です。



やわとろネギとしらすのソテー

やわらかく、甘いねぎをさっとソテーしました。
しらすとからすみの塩気がいい感じです♪

¥830



やわとろネギと小海老のマリネ

蒸したネギに小海老をあわせて、アンチョビのアクセント！
レモンを搾って召し上がりください

¥680

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。

～麒麟シティ～ おすすめ素材メニュー

期間限定 1月8日～2月4日

期間限定
おすすめ
素材

ワカサギ

滋賀県産

滋賀県の琵琶湖から、"天然ワカサギ"が届きました!11月下旬～1月末にかけて漁獲されるこの時期ならではの素材を、麒麟シティでは定番のフリットとしてご用意しました♪冬の琵琶湖の味覚"天然ワカサギ"を、この機会にぜひお楽しみください!



ワカサギのフリット カレー塩

さくホクにフリットしたワカサギにカレー塩
お好みの塩加減で!ビールとの相性は◎

¥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ことがございます。

期間
限定

姫にんにく 山形県産

姫にんにくは、夏冬、昼夜の気温差の大きい山形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

¥680

キリンシテイ
季節の
特別メニュー

期間限定
旬素材

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4日～3月4日

期間限定
おすすめ
素材



牡蠣 広島県産

日本有数の牡蠣の産地である広島湾は、中国山地から流れ込む河川水により豊富な栄養分が運び込まれ、餌のプランクトンが良く育つことで牡蠣にとって非常に恵まれた成育環境といえます。大粒の牡蠣を水揚げ後スチーム処理を施し、ふっくらと膨らみ味が濃厚なものをご用意しました♪海のミルクと言われる日本の冬を代表する味覚のひとつ“牡蠣”をぜひ お楽しみください!



蒸し牡蠣の香味野菜ポン酢

定番のポン酢をひとひねり♪
風味豊かなソースが牡蠣の味を引き立てます

¥780



バゲットを
ぜひ
一緒に!

蒸し牡蠣とジャンボなめこのアヒージョ

ふっくらとした牡蠣を熱々のアヒージョに
ジャンボなめこと贅沢コンビ

¥1,280

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。