

～キリンシティ～ おすすめ素材メニュー

期間限定 4月9日～5月6日

期間限定
おすすめ
素材

ソデイカ
袖烏賊
沖縄県産

ソデイカ
袖烏賊は、最大で20kgにも達する大型のイカです。最盛期の2-3月は風が非常に強く吹く中、鮮度を維持するため1匹ずつ丁寧に船上で処理を行います。ねっとりした食感と甘みが特長です。

沖縄産の
ソデイカ
袖烏賊と
シークワサーを
ペアリング

ソデイカ
**袖烏賊のカルパッチョ
シークワサードレッシング**

甘くねっとりとした食感にさっぱりとした
ドレッシング。野菜とご一緒に♪

スモール レギュラー
¥680 ¥1,180



ソデイカ
袖烏賊と小松菜のペペロンチーノ

柔らかくに火入れするのがポイント
シンプルなペペロンチーノ仕立てで

¥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ことがございます。

～キリンシティ～
今月のおすすめ旬素材

期間限定 4月9日～5月6日

期間限定
旬素材

新玉ねぎ
静岡県産

静岡県浜松市は日照時間が長く、海沿いの砂地で海風が強く、水はけも良い畑で野菜の栽培に適しています。そんな環境で育てられた玉ねぎは、辛みが少なく、甘みがあります。どんな調理法でも美味しい玉ねぎをこの機会にぜひ！

冷製

新玉ねぎの焼き浸し

一度加熱して甘みの増した玉ねぎを出汁に漬けました。
カリカリじゃこがアクセント♪

¥600

新玉ねぎの鉄板焼き

甘く焼き上げた玉ねぎに醤油をからめて！
ベーコンと一緒に

¥800

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～
今月のおすすめ旬素材

期間限定 4月9日～5月6日

期間限定
旬素材

パクチー
茨城県産

パクチーは、独特の香りと風味を持つハーブで、東南アジア料理に欠かせない食材です。こだわりの土づくりを土台に育てられたパクチーをたっぷり堪能できるピザにアレンジしました。

パクチージェノベーゼの
サラダピザ

パクチー好きさん、いらっしゃい
ソースもパクチー、具材もパクチー♪

レギュラー ハーフ
¥1,150 ¥800

トッピングパクチー

物足りない方にはこちら
「追いパク」どうぞ
好きなお料理に
足しちゃってください

¥200

パクチーサワー

キリン樽詰サワー
パクチー

¥650

キリン樽詰サワー
甘レモン&パクチー

¥700

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～ 季節の特別メニュー

期間限定 3月5日～6月3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、ジューシーで柔らかな味わいが特長です。



漬けラムのじゅうじゅうロースト

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

¥1,580



ラムの おつまみステーキ“ラムテキ”

お一人様サイズのラムのステーキ。
甘辛ソースがしみて、
下に敷いたポテトがまたうまい♪

¥850



トッピング パクチー

ラム肉と相性抜群!

¥200

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。

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。