



KIRIN CITY 2025
 HOKKAIDO  FAIR

北海道フェア

2025.5.7 wed. ▶▶▶ 6.3 tue.



水^{スイ}柑^{カン} インカのめざめ クリームチーズ 北^{キタ}の凍れ豚

キリンシティのおすすめ素材メニュー



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～ おすすめ素材メニュー

期間限定 5月7日～6月3日

期間限定
おすすめ
素材



ミスダコ
水蛸
北海道産

ミスダコ
オホーツク海、道東沖で漁獲された水蛸を素早く加工することで鮮度を保ってお届けします。甘みが強く、噛めば噛むほど旨みが増す「水蛸」をさっぱりとしたカルパッチョでどうぞ!



ミスダコ
**水蛸のカルパッチョ
ピクルスドレッシング**



甘みのある水蛸を
ピクルスドレッシングで
さっぱりと仕立てました♪

スモール レギュラー
¥680 ¥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。

～キリンシティ～

今月のおすすめ旬素材

期間限定 5月7日～6月3日

期間限定
旬素材

インカのめざめ 北海道産

「インカのめざめ」は原産地のアンデスで人気の小粒品種を国内でも栽培できるよう改良されたじゃがいもです。サツマイモのような甘味があり、切ると鮮やかな黄色の果肉をしています。9月の収穫直後から1～2℃程度で温度管理を行い、しっかり糖化が進むまで冷蔵庫で眠らせ熟成させました。



インカのめざめのジャーマンポテト

ラムソーセージとモッツアレラチーズで
ジャーマンポテトをアレンジ♪

¥800



インカのめざめのベイクドポテト チーズソース

インカのめざめを焼いて甘さを引きだしました。チーズ
ソースとベーコンを絡めて♪ポテサラ仕立てがビールに◎

¥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～ おすすめ素材メニュー

期間限定 5月7日～6月3日

期間限定
おすすめ
素材



しば 北の凍れ豚 北海道十勝産

しば
北の凍れ豚は北海道産の豚肉の中でも、厳しい基準をクリアした厳選された豚肉となっています。-5℃から-3℃の温度管理で品質を保つ工夫で新鮮さと旨みが保たれた状態で届けられます。生産者のこだわりが詰まった「北の凍れ豚」をこの機会に是非♪



しば 北の凍れ豚 自家製焼豚

柔らかな豚肉を八角風味の焼豚に
辛いのが好きな方は、麻辣醤、
一味唐辛子をお好みでどうぞ!

スモール レギュラー
¥680 ¥1,180



しば 北の凍れ豚のロースト ペPPERソース

ほんのりにんにくの風味が効いてます。がっつりお肉いきたい方はこちら♪途中でソースをつけて2度美味しい

¥1,380

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～ おすすめ素材メニュー

期間限定 5月7日～6月3日

期間限定
おすすめ
素材

北海道 クリーム チーズ 北海道産

夏でも平均気温は18℃程度と冷涼で、暑さが苦手な牛たちにとって、理想的な環境の北海道根釧地区。この地域の生乳を使用したクリームチーズはやさしい乳味感とまろやかな塩味があり、なめらかな口当たりが特長です。他の素材とあわせやすいため、様々な食材と相性がよいチーズです。



北海道クリームチーズとドライフルーツ

白ワインで風味付けしたドライフルーツとクリームチーズは相性◎です。クラッカーにのせてお召し上がりください♪
注:白ワインを使用しておりますお酒が苦手な方はご注意ください

¥680



北海道クリームチーズのフリット

濃厚なチーズをほんのり塩気が引き立てます
トッピングのはちみつもぜひ一緒に♪

¥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。

2025年 枝豆産地リレーMAP



“野菜のおつまみ” 期間限定 枝豆

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。キリンシティでは、「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たてをお届けします♪初夏から秋にかけて様々な枝豆が登場しますので、お好みのビールとぜひ一緒にお楽しみください！



“今が旬”茹でたて枝豆 ¥730
ビールにぴったり!

※産地の状況により、品種や時期が変更になる場合がございます。※地図はイメージです。指し示す地域もおおよその場所です。
※産地の状況により、早期に販売を終了とさせていただく可能性がございます。

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 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

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。