

～キリンシティ～ おすすめ素材メニュー

期間限定 9月10日～10月7日

期間限定
おすすめ
素材

かつお
鰹
宮城県産

「一本釣り漁法」を用いて、一匹一匹丁寧に釣り上げられた鰹は、
すぐに船上凍結をするので味、鮮度ともにばっちりです。
こだわりの薫焼き鰹のたたきをぜひ!



かつお
薫焼き鰹のたたき
アイオリソース



香り豊かな「薫焼き」の鰹に、
にんにく風味の
ドレッシングが相性◎♪

スモール **¥680**
レギュラー **¥1,080**

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～ おすすめ旬素材メニュー

期間限定 9月10日～10月7日

期間限定
旬素材

米なす 高知県産

米なすは果肉が厚く、加熱をしても形が崩れにくいことが特長です。
食感はクリーミーで、オイルとの相性も良い品種となります。
キリンシティならではのメニューでご提案♪



焼き米なすと揚げじゃこの冷製

焼きなすにさっぱりポン酢カリカリじゃこが
アクセント!手作りの焼きナスオイルで風味up

¥780



米なすと大黒舞茸の揚げだし

贅沢に3つの素材が味わえる揚げだし
大根おろしと柚子胡椒はお好みで♪

¥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ことがございます。

～キリンシティ～ おすすめ旬素材メニュー

期間限定 9月10日～10月7日

期間限定
旬素材

万願寺 とうがらし 京都府産

栽培地は京都府北部。昼夜の寒暖差が大きく、清らかな水と肥沃な土壌が、万願寺とうがらしの美味しさを育んでいます。

肉厚で柔らかな万願寺とうがらし(甘とう)をこの機会にぜひ!

※ごくまれに辛いものが混ざる場合があります。



万願寺とうがらしと生ハムのマリネ

さっとボイルした万願寺とうがらしにさっぱり

ヨーグルトドレッシングが◎生ハムの塩気がアクセント♪

¥650



万願寺とうがらしのオーブン焼き

シンプルに素材を味わってください

ほんのり甘い醤油だれを絡めて♪

¥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10日～12月9日

大黒舞茸「真」
OGURO MAITAKE 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!

¥800



おおぐろまいたけ しん
大黒舞茸「真」の
冷製アーリオオーリオ

大黒舞茸の香りを堪能できる手軽な冷製ガーリックマリネ

¥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。

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！

期間限定
旬素材

“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。