

～キリンシティ～ おすすめ素材メニュー

期間限定 11月5日～12月9日

ぶり 鰯 愛媛県産

愛媛県は潮流の早い豊後水道に面したリアス式の海岸が多い養殖に適した県です。脂の乗りが良い健康な魚体を選定し、特許製法「超冷薫」で魚の血を除去することでよりおいしい状態でお届けします。

期間限定
おすすめ
素材



ぶり 鰯のカルパッチョ 茎わさびと泡醤油

ぶり
鰯にのせた茎わさびと泡醤油
ぜひ添えた野菜と一緒に♪

スモール

¥750

レギュラー

¥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 11月5日～12月9日

春菊
茨城県産

生産者のアクト農場では、植物由来の原料を主とした自家配合堆肥を使って栽培し、生で食べた時のエグ味を抑えるようにしています。また、栄養豊富な土で育てたアクト農場の春菊は、豊かな風味が特長です。軟らかい食感なので茎もおいしく食べられます。

期間限定
旬素材



春菊と生ハムのサラダ

爽やかな春菊に生ハムの塩気がいい感じ♪
パパイヤを使ったドレッシングを合わせて。

¥780



春菊と豚肉の焼きしゃぶ

熱々鉄板でご提供！
豚肉で春菊を巻いて食べるのがオススメ

¥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 11月5日～12月9日

げんすけ
源助大根
石川県産

げんすけ
源助大根は加賀伝統野菜のひとつ。

白く太く短い姿や甘みの強さ、煮崩れのしづらさが特長です。

水はけのよい砂丘地帯で栽培されることで、独特な特長の大根ができあがります。

期間限定
旬素材

げんすけ
源助大根と豚バラ肉のステーキ

げんすけ
源助大根と豚バラを黒ビールで柔らかく煮て
テリヤキソースで焼き上げました！

¥1,180

げんすけ
源助大根のフリット

げんすけ
和風出汁で炊いた源助大根をフリットに
ゆかりを付けても美味しい♪

¥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 11月5日～12月9日

生しらす 静岡県産

期間限定
おすすめ
素材

静岡県駿河湾はプランクトンが非常に豊富で、しらすの良質な産地の一つと言われています。獲ってすぐに漁港に持ち込むことで、鮮度が良い状態でお届けします！魚体が大きく食べごたえがあり、生しらす本来のプリプリ感と味わいをしっかりと感じる事が出来るのが特長です♪



駿河湾産生しらす

プリプリでしっかりとした味わいの生しらすを
生姜醤油でどうぞ♪

¥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場合がございます。

期間
限定

カリフローレ

複数産地よりお届け

カリフローレは、日本生まれの「スティックカリフラワー」と呼ばれるカリフラワーの一種でほのかな甘みとコリとした食感が特長。秋から春にかけての寒暖の差と、北風が野菜の甘みを引き出します。



茹で上げカリフローレ

冬が旬のカリフローレをシンプルに茹で上げ！
お塩、マヨネーズお好みでどうぞ

¥680

季節の
特別メニュー
キリンシテイ

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。

～麒麟シティ～ 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 HAITAKE 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。