

# ～キリンシティ～ おすすめ素材メニュー

期間限定 12月10日～1月6日

期間限定  
おすすめ  
素材



真ふぐ  
北海道産

羅臼の海は、知床連山から流れ出る森の栄養と、オホーツク海の冷たい潮が混ざり、冬には流氷が運ぶミネラルが海を満たすことで豊かなプランクトンが育ちます。その恵まれた環境の中で育つ真ふぐは、淡泊ながら深みのある味わいが特長です。



真ふぐの  
カルパッチョ  
フレンチドレッシング

昆布締めしてから、ベーシックな  
カルパッチョに。真ふぐならではの  
食感もお楽しみください♪

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ことがあります。

# ～キリンシティ～ おすすめ旬素材メニュー

期間限定 12月10日～1月6日



## わだの ごぼう 北海道産

和田農園こだわりの“わだのごぼう”は甘みが強く、ごぼう特有の土臭さが少ないことが特長です。和田さんが長年の経験から得た、土の状態・根や茎の成長度の記録を基に、毎シーズン最適な生育方法を導き出し、「ごぼうのポテンシャル」を最大限に引き出します。



### “わだのごぼう”のスパイスフリット

スパイシーな味わいはまさにビールにぴったり♪  
ぜひお試しください!!

¥680

### “わだのごぼう”のチチミ

素朴な味わいがたまらない  
特製のたれをつけてどうぞ!

¥830

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あります。

# ～キリンシティ～ おすすめ旬素材メニュー

期間限定 12月10日～1月6日



山芋  
(ネバリスター)  
青森県産

今回お届けする山芋(ネバリスター)は奥入瀬の厳しい寒暖差と雪深い気候の中、清流が育むミネラル豊かな土壌で育ち、甘みと旨みが濃いのが特長です。寒暖差が大きい地域ならではの力強い味わいをぜひ!



## 山芋のカルパッチョ 柚子胡椒ドレッシング

3種類の食感が楽しめるカルパッチョ仕立て  
さっぱりとしたドレッシングが相性◎

¥750

## 山芋のステーキ

ほくほくに焼き上げた山芋に  
甘辛いたれを絡めて♪

¥830

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あります。

# ～キリンシティ～ 季節の特別メニュー

期間限定 12月10日～3月3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、ぷっくりと膨らみ味が濃厚なものを用意しました♪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!

### 牡蠣のおろしポン酢

濃厚な味わいの蒸し牡蠣を  
さっぱりポン酢ともみじおろしの冷製で!

¥730



### 牡蠣とほうれん草のグラタン

寒い季節にぴったり♪  
パケットを合わせても美味しい

¥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あります。

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っとした食感が特長。  
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  
キリンシティ

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ことがあります。