

新しいおいしいを、あなたに届けたい。

KIRIN'S NEW PROJECT



一番搾り × BEER RESTAURANT KIRINCITY

日本各地の「新しい食」に
光を当てるプロジェクト開始！

広島レモンサーモン

広島レモンサーモンは、広島県産レモンの果汁を混ぜた飼料で育てたフルーツ魚。レモンを配合した飼料を与える事で魚特有の臭みを減らして食べやすくなり、ほのかなレモンの香りや魅力的なオレンジ色の身が特徴です。



広島レモンサーモンとアボカドをあわせて
ほんのりナンプラーとにんにくがアクセント！
クラッカーにのせてどうぞ♪

第一弾

12/17(水)～12/30(火)

広島レモンサーモンの
エスニックポキ

¥750

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 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、冬には流水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

スモールサイズ

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 12月10日～1月6日

期間限定
旬素材

わたの
ごぼう
北海道産

和田農園こだわりの“わたのごぼう”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。



“わたのごぼう”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



“わたのごぼう”のチヂミ

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 12月10日～1月6日

期間限定
旬素材

山芋
(ネバリスター)
青森県産

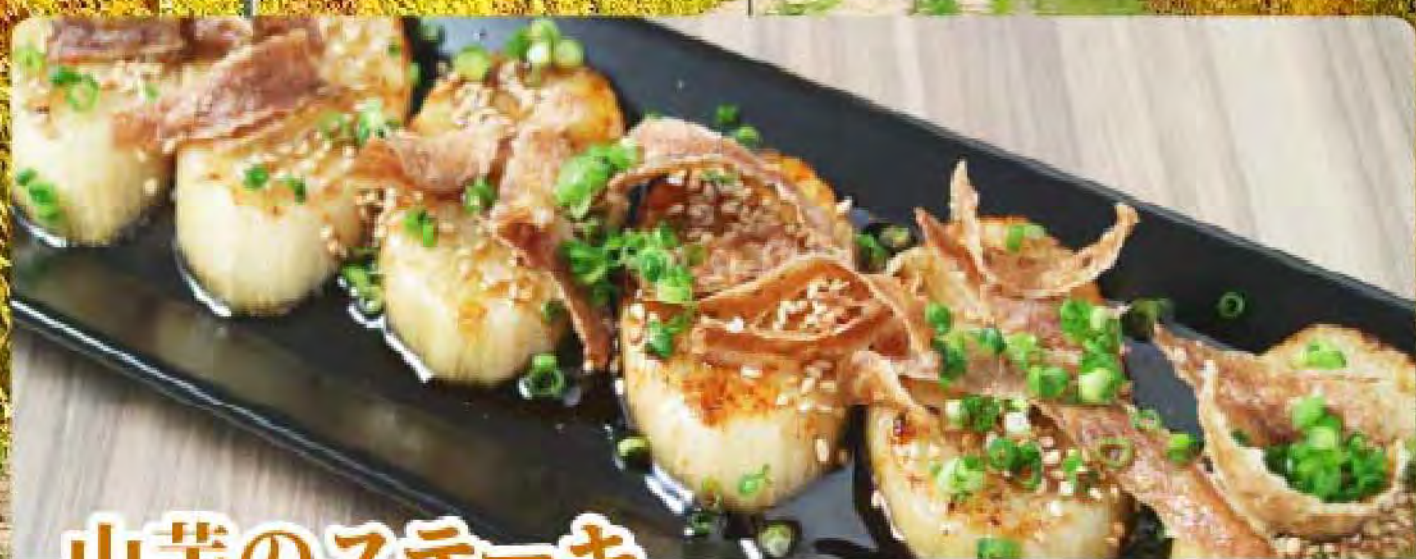
今回お届けする山芋(ネバリスター)は奥入瀬の厳しい寒暖差と雪深い気候の中、清流が育むミネラル豊かな土壌で育ち、甘みと旨みが濃いのが特長です。寒暖差が大きい地域ならではの力強い味わいをぜひ!



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 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ご用意しました♪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♪
バゲ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。