



長崎

皿うどん
麒麟シテイ風



大分

いかしゅうまい

九州
フェア

うましょん





熊本

辛子蓮根



福岡

博多明太子の
スフレオムレツ

州
KYUSHU

Kirin City

2026.2.4-3.3



宮崎

チキン南蠻
※鶏肉は
福岡県産です



鹿児島

きびないのノンニョット
ケール塩

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。

九州うまいもんフェア



福岡

大分

熊本

期間限定
2月4日 - 3月3日

Kirin City

from 福岡県 明太子

やまやの辛子明太子は、創業当時から同じ製法で「匠のたれ」を継ぎ足し作られます。こだわりの原材料から生み出される、こだわりの明太子を麒麟シティならではの調理法でお届け♪

▶ 博多明太子のスフレオムレツ ¥850

こだわり明太子をふっくらスフレオムレツに♪
よく混ぜてお召し上がりください。



from 大分県 ネギ焼き

「大分味ーネギ」は、熱を加えてもシャキッとした歯ごたえと甘みや、香り高い味わいが特長。「ねぎ焼き」は素材が持つ本来の味を楽しむことができます。

▶ 大分ネギ焼き ¥850

たっぷりの葱を焼き上げて、さっぱりポン酢で♪
素材の味を堪能してください。



from 熊本県 辛子蓮根

古くは病弱であった藩主に、栄養のあるものを食べさせたいという思いから考案された「辛子蓮根」。明治維新までは門外不出の味だったとか・・・熊本を代表する郷土料理のひとつです。

▶ 辛子蓮根 ¥600

びりっとくる辛さがたまらない!少しづつお召し上がりください♪



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。

九州うまいもんフェア



期間限定

2月4日 - 3月3日

Kirin City

from 佐賀県

いかしゅうまい

イカは生のままでは水揚げしてから1日も持たない繊細な魚介で季節や天候によって、どうしても余ってしまう事もあった。余ったからとはいえこのまま無駄にはしたくない、そんな思いから誕生した佐賀の名物料理!



▶ いかしゅうまい

ふわっと、フリスリ不思議な食感に甘みのある味わいがたまりません

¥880

from 長崎県

皿うどん

当初、太い麺だった「皿うどん」はちゃんぽんの考案者によって作られたもの。今でも長崎では「太麺皿うどん」、「細麺皿うどん」としてはっきり区別している。今では知名度も全国区♪



▶ 皿うどん キリンシティ風

長崎の名物料理をキリンシティ風にアレンジ
おつまみにもお食事にも

¥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。

九州うまいもんフェア



期間限定
2月4日 - 3月3日

Kirin City

from 宮崎県

チキン南蛮

唐辛子入りの甘酢に食材を漬けてつくられる「南蛮漬け」。これに鶏肉を用いて料理されたため、「チキン南蛮」と呼ばれるようになったといわれている。

▶ チキン南蛮

たっぷりのタルタルソースを絡めてロメインレタスも一緒に♪
※鶏肉は福岡県産です

small ¥750 Regular ¥1,180



from 鹿児島県

きびなご

鹿児島県のきびなごは、透明度の高い海と豊かな自然に恵まれ、黒潮の恵みを受け育ちます。魚体に傷がつきにくい漁法で美しいまま水揚げされた、新鮮なきびなごを是非!

▶ きびなごのフリット ケール塩

素材の持ち味を活かしたフリットにケール塩がアクセント!

¥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。

2名様

から
承ります

九州乾杯プラン

1名様

¥2,300

期間限定

2.4-3.3

この期間だけの、九州料理をチョイスしたプランです。この機会にちょっぴりお得なプランで乾杯はいかがでしょう♪

／ 選べる

乾杯ドリンク付き



お料理は九州うまいもんフェアから4品!

(辛子蓮根 / いかしゅうまい / 博多明太子のスフレオムレツ / チキン南蛮)



※写真は2名様分のイメージです。

※ご同席の人数分、ご注文をお願いいたします。

※乾杯ドリンクは別メニュー一覧より、**おひとり様1杯お選びください** ※ご注文の際はスタッフをお呼びください

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。

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 KIRIN CITY

日本各地の「新しい食」に
光を当てるプロジェクト開始!

赤てんとは?

魚のすり身に唐辛子を混ぜて
ピリ辛に仕上げた練り物「赤てん」。
パン粉をつけて
揚げてあるのも特長です。
島根県は浜田のソウルフード、
焼いて食べるのが定番です!
※店舗により取扱いがない場合がございます



キリン 一番搾り

Regular ¥650 Small ¥480



第三弾

2/4(水)~3/3(火)

ピリッとした唐辛子入りの
魚のすり身揚げ
ビールとの相性も◎なんです♪

赤てん ¥780

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

姫にんにく 山形県産

姫にんにくは、夏冬、昼夜の気温差の大きい山形県の山中で天然水を使って、大切に育てられています。栄養素が豊富に含まれており、芽も根も丸ごと食べることができ、においが残りづらいのが特長です。ゆり根のような食感と上品な甘みをお楽しみください。



姫にんにくのスパイスフリット

ほくほく食感の発芽にんにく

マイルドな香りをスパイスが引き立てます

¥680

キリンシテイ
季節の
特別メニュー

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。

～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。