

# 九州 フエア

KYUSHU  
Kirin City  
2026.2.4-3.3



いかしゅうまい

皿うどん  
キリンシティ風

長崎

大分

大分  
ネギ焼き

佐賀



九州

チキン南蛮  
※鶏肉は  
福岡県産です

宮崎



鹿児島



博多明太子の  
スフレオムレツ

福岡

熊本

辛子蓮根



ケギル塩  
ケギルなごのブリシト



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 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キリン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

「大分味一ネギ」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ことがあります。

# 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。余ったからとはいってそのまま無駄にはしたくない、そんな想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、プリプ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あります。

# 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



Small size

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ことがあります。

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。この機会にちょっとお得なプランで乾杯はいかがでしょうか♪

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ことがあります。

新しいおいしさ、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



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◎なんですよ♪

# 赤てん ¥780

キリン一番搾り

Regular ¥650 Small ¥480



第三弾

2/4(水)～3/3(火)



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

## 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



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。

# ～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。