



4月8日から5月12日

沖縄

キラリソングテイの

ハイサイ!



アグー豚

セイイカ(袖烏賊)

ゴーヤー

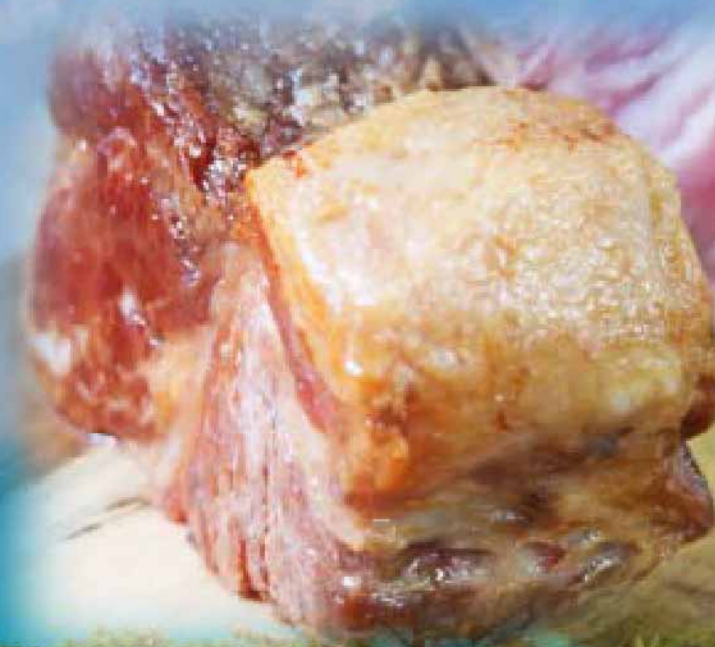
もずく

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～
おすすめ素材メニュー

期間限定 4月8日～5月12日

期間限定
おすすめ
素材



アグー豚
沖縄県産

こちらの牧場では、独自の配合飼料と「やんばるの天然水」を与え、
ゆっくりと時間をかけて肥育していきます。手間とコストを惜しまず育てることで、
臭みがなく脂身が甘い、真に美味しいアグー豚が育ちます。



アグー豚の肉じゃが

沖縄そばの出汁で作りました！
車麩をいれているのがポイント♪

¥750



アグー豚ハムのネギ巻き

自家製のアグー豚ハムはしっとり
たっぷりのネギとご一緒に！

¥1,380

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～ おすすめ素材メニュー

期間限定 4月8日～5月12日

期間限定
おすすめ
素材

セーイカのカルパッチョ シークワサーードレッシング

セーイカの甘みと、シークワサーの酸味
バジルがいいアクセントに

Small Regular
¥750 ¥1,280



セーイカ (袖烏賊) 沖縄県産

セーイカ(袖烏賊)は、最大で20kgにも達する大型のイカです。最盛期の2-3月は風が非常に強く吹く中、鮮度を維持するため1匹ずつ丁寧に船上で処理を行います。ねっとりした食感と甘みが特長です。

セーイカのフライ

ブロック状でフライにすることで適度な食感に仕上がります。タルタルソースでどうぞ♪

¥1,180

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 4月8日～5月12日

期間限定
旬素材



ゴーヤー
沖縄県産

宮古島は沖縄本島よりもさらに温暖なため、冬でも栽培が可能で、冬場から春にかけて、日本で最も早く高品質なゴーヤーを出荷しています。宮古島のゴーヤーは比較的肉厚で、加熱してもシャキシャキとした食感が残りやすいのが特長です。



ゴーヤーチャンプルー

ゴーヤーのほんのり苦み、卵のまるやかさ。
王道ゴーヤーチャンプルー!

¥880



ゴーヤーのサラダもずくドレッシング

沖縄素材いっぱい入ってます。さっぱりドレッシングどうぞ

¥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場合がございます。

～キリンシティ～ おすすめ素材メニュー

期間限定 4月8日～5月12日

期間限定
おすすめ
素材



もずく 沖縄県産

透明度の高い海と豊かな自然環境に恵まれた地域で、質の高いもずくは育成されています。沖縄のもずくは、太く、粘りが強いことが特長です。



もずく酢

食べ応えのある食感の沖縄もずくを
さっぱりとポン酢で!

¥600



沖縄もずくの和風オムレツ

オムレツの中にも、餡にも
もずくづくしのオムレツは優しめの味です♪

¥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。

沖縄の 麒麟サワー



麒麟サワーの



期間限定ドリンク

4.8 ▶ 5.12



麒麟樽詰めサワー
パッションフルーツ ¥650

KIRIN Sour Passion Fruit

希少な沖縄県産パッションフルーツを
種ごとフルーツソースに。
南国の香りと酸味をお楽しみください♪



麒麟樽詰めサワー
シークワサー ¥650

KIRIN Sour Shikwasa

まるごとぎゅっと搾った
沖縄県産シークワサーの爽やかな香りと
強い酸味が特長です!

新しいおいしいを、あなたに届けたい。

KIRIN'S NEW PROJECT



BEER RESTAURANT
KIRIN CITY



一番搾り

日本各地の「新しい食」に光を当て
日本の食と生産者の皆様を応援！



生産者 牧野 成樹さん
愛知県豊橋市

まきのトマトとは？

まきのトマトは
酸味が少なく、糖度が高い
シャインマスカットのような
フルーツを思わせる甘みです。
強い甘みはトマト嫌いの方でも
食べれると好評です！

甘みのあるトマトをカプレーゼに
チーズとパジルとの一体感をぜひ！

キリン 一番搾り

Regular ¥650 Small ¥480



第五弾

4/8(水)～5/12(火)

愛知県産

まきのトマトの
カプレーゼ ¥750

※新京極店・高槻店・登戸店ではお取り扱いがございません

～キリンシティ～ 季節の特別メニュー

期間限定 3月4日～6月9日

期間限定
おすすめ
素材

スプリング ラム ニュージーランド産

スプリングラムは自然豊かなニュージーランドの春から初夏の栄養価が高い牧草を食べて育った旬の仔羊(ラム)です。小ぶりでクセが少なく、ジューシーで柔らかな味わいが特長です。



漬けラムの じゅうじゅうロースト

やわらかなラムを
特製ソースにからめて♪
長年かけて進化した、
キリンシティの人気メニュー

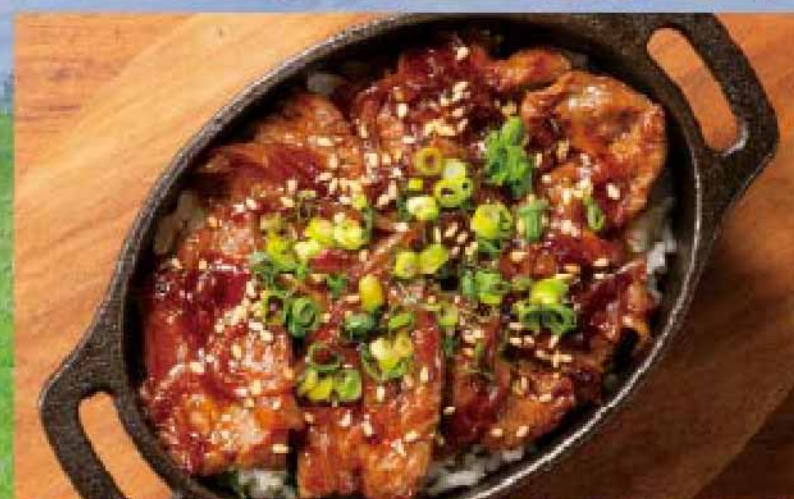
¥1,580



ラムのおつまみ ステーキ“ラムテキ”

お一人様サイズのラムの
ステーキ。甘辛ソースが
しみて下に敷いたポテトが
またうまい♪

¥850



ラムスキレットライス

生姜風味のごはんに、
甘辛いラムをあわせて
おひとり様でもぺろり♪

¥980

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。