

Beer Restaurant *Kirin City*の

雄し
ヘアリング
5.13wed. ▶ 6.9tue.



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。

Beer Restaurant
Kirin Cityの

推し ペア リング

5.13wed. ▶ 6.9tue.

ベジダブル×推しペア



小海老のサラダ ビーツドレッシング

小海老をたっぷり使用したサラダ。さっぱりとしたドレッシングが、全体をまとめます♪

Small ¥730 Regular ¥1,280



ペアリングビール

キリンラガー

小海老のやさしい甘みと、ビーツのほのかな酸味。そこにラガーの心地よいキレ。さっぱり、でも満足感のある一皿に仕上げます。



ペアリングドリンク

モヒートビア

ミントの爽快感と軽やかな泡が、ビーツドレッシングの酸味に寄り添い、サラダをすっきりと引き立てます。



彩り野菜の冷製バーニャカウダ

濃厚ソースをお好みで♪かけても、ディップしてもお楽しみいただけます!

¥880



ペアリングビール

ハーフ&ハーフ

濃厚バーニャカウダソースに、黒ビールのコクと爽やかな香り。野菜が主役になる、良質なバランス。



ペアリングドリンク

パナシェ

自家製レモンシロップのやさしい甘味。冷たいバーニャカウダと合わせて、彩りも味わいも、軽やかに楽しめます♪

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。

Beer Restaurant
Kirin Cityの

推し ペアリング

5.13wed. ▶ 6.9tue.

ライトミール×推しペア



蒸し焼きキャベツの棒棒鶏風

棒棒鶏の新しい楽しみ方!蒸し焼きキャベツと鶏肉をソースに絡めて一緒に♪

¥880



ペアリングビール

SPRING VALLEY BREWERY

豊潤ラガー496

ごまのkok、蒸し焼きキャベツの甘み。そこに重なる、496の華やかな香りと澄んだ苦味。棒棒鶏の魅力を、最大限に引き出します。



ペアリングドリンク

八つ星ソーダ

ジュニパーベリー由来の爽やかな香りが、濃厚なごまソースと調和し、味わいを軽やかに整えます。



焼きニョッキ

ベーコンとチーズを絡めたニョッキは、中はもっちり、外はカリッと♪

¥780



ペアリングビール

キリンラガー

カリッと焼けたベーコンとニョッキの食感、チーズの香ばしさにラガーのキレが心地よく重なります。



ペアリングドリンク

ライムサワー

ライムのキレのある酸味が、焼きニョッキの香ばしさとチーズのkokをすっきりさせ、後味を心地よく仕上げます。

※新京極店・高槻店・登戸店ではお取り扱いがございません

Beer Restaurant
Kirin Cityの

推し ペア

5.13wed. ▶ 6.9tue.

メイン×推しペア



ムール貝と海老の海鮮チヂミ

具材ごろごろのチヂミは、軽いお食事にももちろんおつまみにもぴったり!

¥950

×



ペアリングビール

達人ブレンド

ごま油香る特製タレと海鮮の旨みに、達人ブレンドの深いコク。重なり合う味わいが広がります。



ペアリングドリンク

陸ハイボール

ごろごろ海鮮チヂミに、澄んだ口あたりのハイボール。すっと切れる後味で、食べ進めたくくなります♪



チキンハーブクリームスパゲティ

鶏肉たっぷりのハーブクリーム!
レモンがいいアクセント♪

Small ¥780 Regular ¥1,300

×



ペアリングビール

キリン ブラウマイスター

芳醇なコクがハーブの香りと調和し、クリームソースに奥行きとまとまりのある余韻をもたらします。



ペアリングドリンク

午後の紅茶 おいしい無糖ハイ

クリームの濃厚さを、午後の紅茶おいしい無糖ハイでスッキリと。最後まで心地よく楽しめる一杯です♪

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



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
食べられると好評です♪

甘みの強いトマトを
さっぱり出汁漬けに♪
初夏にひんやり感がいい感じ

キリン 一番搾り

Regular ¥650 Small ¥480



第六弾

5/13(水)~7/7(火)

愛知県産
まきのトマトの
出汁漬けジュレ ¥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 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
おひとり様でもペロり♪

¥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ことがございます。

2026年 枝豆産地リレーMAP



“野菜のおつまみ”

期間限定

枝豆

枝豆は旬がとても短く、おいしい時期や産地が移り変わります。キリンシティでは、「今」が旬の枝豆を日本各地から取り寄せ、オーダーをいただいてから茹でてたてをお届けします♪初夏から秋にかけて様々な枝豆が登場しますので、お好みのビールとぜひ一緒にお楽しみください!

期間限定 旬素材

“今が旬”茹でたて枝豆 ¥730
ビールにぴったり!

※産地の状況により、品種や時期が変更になる場合がございます。※地図はイメージです。指し示す地域もおおよその場所です。
※産地の状況により、早期に販売を終了させていただく可能性がございます。

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。