

～キリンシティ～ おすすめ素材メニュー

期間限定 9月9日～10月6日

期間限定
おすすめ
素材

かつお
鰹
宮城県産

「一本釣り漁法」を用いて、一匹一匹丁寧に釣り上げられた鰹は、
すぐに船上凍結をするので味、鮮度ともにばっちりです。
こだわりの薬焼き鰹のたたきをぜひ。



かつお
**薬焼き鰹の
ユッケ風**

薬焼き鰹をたまごの旨みが効いた
特製だれに和えてユッケ風に♪

スモール

¥680

レギュラー

¥1,080

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 9月9日～10月6日

期間限定
おすすめ
素材

米なす 高知県産

米なすは果肉が厚く、加熱をしても形が崩れにくいことが特長です。
食感はクリーミーで、オイルとの相性も良い品種となります。
キリンシティならではのメニューでご提案。

冷



揚げ米なすの冷製マリネ

米なすの旨みをぎゅっと閉じ込めた、自家製米なすソースが
味わいを引き立てます。揚げた皮の食感とトマトの酸味がアクセント♪ **¥680**



たっぷり薬味の米なすステーキ

厚切りの米なすに格子状の切り込みを入れ、香ばしく焼き上げ
ました。醤油の香りをまとったとろける食感に、薬味をたっぷり添えて♪ **¥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。

～キリンシティ～ おすすめ素材メニュー

期間限定 9月9日～10月6日

期間限定
おすすめ
素材

加賀 れんこん 石川県産

加賀野菜

加賀野菜のひとつ『加賀れんこん』が作られているのは、主に金沢市北部、河北潟の干拓地。この地区の粘土質土壌は、れんこんの栽培に適しており、もっちりとした緻密な肉質を育みます。生だとシャキシャキ、加熱するともっちり。調理法による食感の違いをお楽しみください。



加賀れんこんの出汁酢漬け

シャキシャキとした食感を残した加賀れんこんを
旨み豊かな出汁酢でさっぱりと仕上げました。

¥680



加賀れんこんのチーズ焼き

加賀れんこんをピザ仕立てに。
チーズのコクとペパロニの旨みがおつまみにぴったり♪

¥800

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 秋の味覚 今月の厳選きのこ

9月:長野県産 有機生しいたけ▶10月:新潟県産 大黒舞茸「真」▶11月:coming soon

9月9日(水)から12月8日(火)まで、**ひと月毎に異なるきのこをフリットでご提供。**

同じ調理法だからこそ際立つ、それぞれのきのこの味わいや食感の違いをお楽しみください。

厳選きのこ第一弾 | 期間限定：9月9日～10月6日

〈長野県産〉有機生しいたけ



八ヶ岳の麓で育まれた、香り高い有機生しいたけ。菌床から自社で製造し、有機認証を受けた原料のみを使用しています。自然豊かな環境と徹底した品質管理により、安定したおいしさを実現。「諏訪の国」認定を受けた生産者様が作る、素材本来の旨みをご堪能ください。



有機生しいたけのフリット ￥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。

2026年 枝豆産地リレーMAP



※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、早期に販売を終了とさせていただく可能性がございます。

“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

ビールにぴったり！

¥730

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。