～キリンシティ～

おすすめ素材メニュー

期間限定 10月7日～11月10日

期間限定 おすすめ素材

ほたるいか 福井県産

ほたるいかは茹でて食べるとワタに旨味があり、身には程よい甘味があります。
北陸の「ほたるいか」ならではのおいしさをぜひお楽しみください。

ほたるいかと彩り野菜のマリネ

ほたるいかの旨みと彩り野菜を楽しむ、爽やかなマリネ。
ライムを搾ってどうぞ♪

¥730

ほたるいかと五宝木（ごほうぎ）大根のみぞれ仕立て

ほたるいかの旨みがだしに広がる、季節の素材をふんだんに
使った五宝木大根のみぞれ仕立て。柚子胡椒がアクセント♪

¥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。

～キリンシティ～

おすすめ素材メニュー

期間限定 10月7日～11月10日

期間限定 おすすめ素材

春菊

茨城県産

生産者のアクト農場では、植物由来の原料を主とした自家配合堆肥を使って栽培し、生で食べた時のエグ味を抑えるようにしています。また、栄養豊富な土で育てたアクト農場の春菊は、豊かな風味が特長です。軟らかい食感なので茎もおいしく食べられます。

春菊と鶏ハムの実山椒和え

春菊のほろ苦さと鶏ハムの旨みに、実山椒の爽やかな香りが広がる一皿。

¥650

山盛り春菊の鉄板スパイシーチキン

大黒舞茸の酵素でやわらかく仕上げた鶏肉に、春菊どっさり！黒胡椒を効かせたスパイシーな味わい！

¥1,050

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 10月7日～11月10日

期間限定 おすすめ素材

五宝木（ごほうぎ）大根 長野県産

平均標高約1,100mの五宝木地区。病害虫の少ない環境と、冷涼な気候、
昼夜の寒暖差が、品質の良さと豊かな甘みを備えた大根を育みます。

五宝木大根の旨煮

和風だしが染み込んだ五宝木大根に、
とろろ昆布の旨みを重ねたやさしい味わい。

¥780

五宝木大根と海老のふわふわ揚げ

ふわふわ食感の中に五宝木大根の食感が楽しい！
海老の旨み広がる一品♪

¥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 10月7日～11月10日

期間限定 おすすめ素材

生しらす 静岡県産

静岡県駿河湾はプランクトンが非常に豊富で、しらすの良質な産地の一つと言われています。獲ってすぐに漁港に持ち込むことで、鮮度が良い状態でお届けします。魚体が大きく食べごたえがあり、生しらす本来のプリプリ感と味わいをしっかりと感じることが出来るのが特長です。

駿河湾産生しらす

プリプリでしっかりとした味わいの生しらすを
生姜醤油でどうぞ♪

¥700

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:長野県産 白ひらたけ

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。

厳選きのこ第二弾 | 期間限定：10月7日~11月10日

大黒舞茸[真] OGUROMAITAKE SHIN

〈新潟県産〉大黒舞茸(おおぐろまいたけ しん)「真」

天然舞茸"クロフ舞茸"のおいしさを目指し、匠の技と経験で創りあげた黒舞茸です。「真=本物」を追求した、香り高く旨味の詰まった深い味わいをご堪能ください。

大黒舞茸(おおぐろまいたけ しん)「真」のフリット ¥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ことがございます。

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ご一緒にお楽しみください！

“今が旬”茹でたて枝豆 ¥730
ビールにぴったり！

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。