

Assortment Sausages

迫力あるひと皿!

職人のソーセージ盛り合わせ
“全部のせ6種” ¥4,200

Kirin City's
おすすめ
メニュー

“極”粗挽き
ソーセージ

ハバネロ
ソーセージ

ラムガーリック
ソーセージ

幅広リオナ
ソーセージ

チーズ
ソーセージ

レモンパセリ
ソーセージ

画像は
おすすめ盛り
ハバネロ
“極”粗挽き
幅広リオナ

人気!

Mustard

キリンシティのマスタードは、数種類のハーブ・スパイスが織りなす芳醇な風味と程よい辛味があり、ソーセージの美味しさを引き立てます。フチフチとした食感もぜひお楽しみください。

「今日はどれ？」お好みをチョイス♪
職人の“お好きな”ソーセージ
盛り合わせ3種 ¥2,100

選
べる

“極”粗挽きソーセージ/レモンパセリソーセージ
チーズソーセージ/ハバネロソーセージ
ラムガーリックソーセージ/幅広リオナソーセージ

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。

Sausage single item

ラム
ガーリック
ソーセージ
¥750

“極”粗挽き
ソーセージ
¥750

チーズ
ソーセージ
¥750

レモン
パセリ
ソーセージ
¥750

ハバネロ
ソーセージ
¥750

幅広リオナ
ソーセージ
¥750

ソーセージを
巻いてパクリ♪

食べ方はアイデア次第?
フラワートルティーヤ ¥300

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。

Tapas

迷ったらコチラのお任せ盛り！ポテサラ、
鶏ハムのチリトマトビーンズ、自家製ピクルス、
カリフラワーのスパイスマリネの鉄板組み合わせ♪
※お好みのタパスに変更できます

タパス盛り合わせ4種 ¥980



乾杯にはかかせない♪

LET'S
choose!

迷ったらコレ！

Kirin City's
おすすめ
メニュー



ポテトサラダ ¥600



ピリ辛に和えた発芽大豆と
自家製の鶏ハム
**自家製鶏ハムの
チリトマトビーンズ ¥600**



小岩井生乳100%
ヨーグルトで漬け込んだ
**自家製
ザワークラウト ¥600**



**タコときゅうりの
わさびマリネ ¥600**



福島県産
ジャンボなめこのマリネ ¥600



**パルミジャーノ
レジャーノ ¥600**



カレー風味の
マヨネーズソースで和えた
**カリフラワーの
スパイスマリネ ¥600**



自家製ピクルス ¥600
時期により、使用する野菜が変わります。

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。

Potato

Kirin City's
おすすめ
メニュー

たっぷりベーコンとほんのりガーリック。
こだわりのジャーマンポテト!

CITYポテト ¥690

麒麟シティ
定番メニューの
一つ!

手軽につまめるおつまみ

フライドポテト ¥640

ビールにかかせない!

ポテトサラダ ¥600

おつまみに
ぴったり♪

しらすたっぷり!
じゃがいも麺のガレット♪

**しらすの
焼きじゃが麺** ¥790



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。

Bolognese

Kirin City's
おすすめ
メニュー



\\NEW\\

Kirincityのボロネーゼ

Small ¥780 Regular ¥1,380

Kirincityのボロネーゼ

ビアレストラン特製のボロネーゼ!
素材を丁寧に煮込みました。
ショートパスタ(リガトーニ)は
おつまみにもぴったり♪

Kirincityの ボロネーゼソース

特製ソースは、他の料理と
合わせても美味しいんです。
ガーリックトーストやバゲットに
つけてもフライドポテトにかけても◎



\\NEW\\

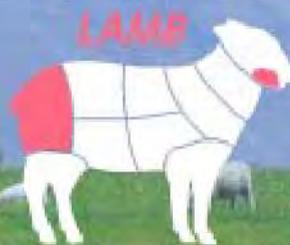
Kirincityのボロネーゼソース

¥500



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。

Lamb



ランプ

モモ部位の中でも特に柔らかで、きめが細かくジューシーな味わいです。赤身肉の上品な味わいをご堪能下さい。

タン

1頭当たり僅か数十グラムしか取れない非常に希少性の高い部位です。羊の旨味はありつつも香りが穏やかです。



スパイシーな味付けはラムにぴったり♪

NEW

希少な部位「ラムタン」赤身の「ランプ」を使用

ラムのエスニックソテー

*ラムタンはスプリングラムではありません

¥1,280

食べ方はアイディア次第?
フラワートルティーヤ ¥300



人気!

漬けラムのじゅうじゅうロースト

¥1,580



小皿で手軽に♪ ラムのおつまみステーキ “ラムテキ”

¥850

Topping

スパイシーな風味がラムにぴったり
味変で2度美味しく



エスニック
スパイス
¥100

まろやかな中に光るスモーキーな
辛さはどのラム料理にも♪



スモーキー
ハバネロソース
¥150

ほんのり甘いプチプチ食感



ハニー
マスタード
¥150

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。

Meat



Kirin City's
おすすめ
メニュー

こがね鶏むね肉のしっとりから揚げ!
~ご馳走ビールのためのから揚げ~
ごちカラ! Small(2個) Regular(4個)
¥650 ¥980

Kirin City's
おすすめ
メニュー

塊のまま焼き上げる!
あか牛の旨塩焼き ¥1,850



人気!
肉のせご飯はテッパンで!
**あか牛の
ガーリックライス
¥1,400**



ピリ辛に和えた発芽大豆と
自家製の鶏ハム
**自家製鶏ハムの
チリトマトビーンズ
¥600**



これぞ赤身のおいしさ!
旨味あふれる和牛“あか牛”
サシの入った黒毛和牛と違い、脂がさっぱりとして
いる“あか牛”。噛むほどにあふれる赤身の旨
味をお楽しみください。あか牛 Akaushi



ハーブや海藻で育つヘルシーな
岩手県産銘柄鶏“こがね鶏”
自然豊かな岩手県の農場で、健やかに育った“こがね鶏”です。ストレスの少
ない環境に加え、鶏のからだを考慮して与えられた飼料は驚くほどヘルシー。
しなやかな弾力の肉質が特長です。こがね鶏/オヤマ社 Kogane Chicken OYAMA

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。

Seafood

FANCL
国産ケール

"濃縮野菜
国産ケール100%"を
ソースに使用。
コクと旨味が
たっぷり！

ふくしま
プライド

ベビー帆立と小海老にジャンボなめこを
香り豊かなガーリックソースにからめて...

帆立と小海老のガーリックソテー

¥1,280

フィッシュ&
チップスと合わせても♪

食べ方はアイデア次第？

フラワー

トルティーヤ ¥300

Kirin City's
おすすめ
メニュー

ビアレストランと言えばこれ！

鱈のフィッシュ & チップス Small Regular
¥800 ¥1,150

人気！

「とりあえずたくさん海老入れときました♪」

小海老のアヒージョ ¥1,150

ガーリック
トーストも
一緒に♪

鱈、ベビー帆立、海老など魚介の旨味！

ごろっと魚介のトマトココット ¥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場合がございます。

Vegetable



人気!

ロメインレタスを軽く焼いて
**キリンシティの
COBB(コブ)サラダ**
¥1,080

焼



COBB(コブ)ボウル ¥1,080

冷

Kirin City's
おすすめ
メニュー



少しピリッとした
“赤からし水菜”
半熟卵でマイルドに
**赤からし水菜の
シーザーサラダ**
Small Regular
¥690 ¥980

温泉卵を絡めてまろやかに♪

サラダを
巻いて食べても
美味しい



**タコときゅうりの
わさびマリネ**
¥600



NEW!
発芽大豆ミート使用

**発芽大豆の
ガパオサラダ ¥780**

Kirin City's
おすすめ
メニュー



食べ方は
アイディア次第?
フラワー
トルティーヤ
¥300

発芽大豆ミートメニュー
meと、ミート。
あたしとまじりの、新しい関係。



ふくしまプライド。
**福島県産
ジャンボなめこの
マリネ ¥600**



※動物性食肉は使用していません。
※卵やゼラチン、動物性エキスを含む香辛料などを
使用しており、植物性由来100%ではありません。

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。

Cocotte

ホリッホリの
海老がたっぷり



ガパオ風味の
ふんわりオムレツ
よく混ぜて
お召し上がり
ください



ガーリックトーストも
一緒に♪

鯖、ベビー帆立、
海老など魚介の旨味!
**ごろっと魚介の
トマトココット ¥1,280**

トッピング

アヒージョの
ちょい足しにいい感じ♪
しらす ¥150



FANCL
国産ケール
アヒージョや
ココット料理と
あわせて
どうぞ♪



**ガーリック
トースト ¥600**



「とりあえずたくさん海老入れときました♪」
小海老のアヒージョ ¥1,150



バゲット ¥430

NEW

発芽大豆ミート使用
**発芽大豆の
エスニックオムレツ ¥900**



発芽大豆ミートメニュー
meと、ミート。

あだしよみじくの、新しい開発。

※動物性食肉は使用していません。
※卵やゼラチン、動物性エキスを含む香辛料などを
使用しており、植物性由来100%ではありません。

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。

Pizza & Light meal

ゴーダ、
モッツアレラ、
ゴルゴンゾーラ、
バルミジャーノ

Kirin City's
おすすめ
メニュー

うす焼きピザ 四種チーズ

Regular Half

¥1,100 ¥750

チーズ好きに
嬉しい!

チーズMega盛り ¥1,400

トッピング /

チーズにはちみつが
相性ピッタリ!
ピザ四種チーズにぜひ!

はちみつ ¥100

トッピング /

ほんのり塩気を
プラスして

しらす ¥150

トッピング /

チーズマシマシで
レジャーノ
パウダー

¥150

トッピング /

オリーブオイルの
風味はどんな料理にも♪

ヴァージン
オリーブオイル

¥100

うす焼きピザ マルゲリータ

Regular Half

¥1,100 ¥750

人気!

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。

Rice·Pasta



肉のせご飯はテッパンで!

**あか牛の
ガーリックライス**

¥1,400



\\NEW

スパゲティ 海老トマトクリーム

¥1,300

\\NEW

ピアレストラン特製のボロネーゼ!
素材を丁寧に煮込みました。
ショートパスタ(リガトーニ)は
おつまみにもぴったり♪

Kirincityのボロネーゼ

Small Regular
¥780 ¥1,380



+Topping



オリーブオイルの
風味はどんな料理にも♪

**ヴァージン
オリーブオイル
¥100**



チーズマシマシで
**レジャーノ
パウダー
¥150**

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。

Uncured Ham & Snack

Kirin City's
おすすめ
メニュー

ビールにも
ワインにも!



生ハム
Small Regular
¥800 ¥1,500



こだわり
スナック
盛り合わせ
¥900



こだわりミックスナッツ ¥600



小岩井レーズンアンドバター ¥600

Kirin City's
おすすめ
メニュー

濃縮野菜
国産ケール
100%を使用



ゴードのチーズクリスピー ¥600



ガーリックトースト ¥600

FANCL
国産ケール



トルティアチップス ¥500



パルミジャーノレジャーノ ¥600

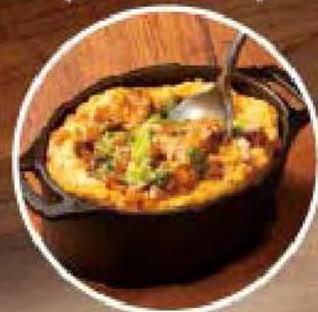
原材料の供給状況により、早期に販売を終了させていただく場合がございます。

Meat of Sprouted Soybeans

ガパオ風味のふんわりオムレツ



よく混ぜて
お召し上がり
ください



NEW

発芽大豆ミート使用

発芽大豆の
エスニックオムレツ

¥900

発芽大豆ミートメニュー

meと、ミート。

わたしとおにくの、新しい関係。

発芽大豆から生まれた
新しい”おにく”の楽しみ方。
麒麟シティならではのこだわりの
調理でお楽しみください。
このおいしさ、ちょっと驚きです。

発芽大豆ミート

Kirin-City



「DAIZ株式会社」製ミラクルミートを使用しています

※動物性食肉は使用していません。

※卵やゼラチン、動物性エキスを含む香辛料などを
使用しており、植物性由来100%ではありません。

温泉卵を絡めてまろやかに♪



NEW

発芽大豆ミート使用

発芽大豆の
ガパオサラダ ¥780

Kirin City's
おすすめ
メニュー

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。

dessert

濃厚で上品な味わいのスイーツ♪
食後はもちろん、ワインとの相性も良い甘い一品!

カタラーナ ¥700

半解凍で食べるのが
オススメ♪

NEW

濃厚なチョコレートはデザートにも、
ウイスキーなどに合わせても♪

バイクドチョコレート ¥700



北海道札幌市

カタラーナ

スペインのカタルーニャ地方発祥の
伝統的なスイーツ「カタラーナ」。
北海道産の純正生クリームをたっぷり
と使用。砂糖大根から作られる甜
菜糖(テンサイトウ)と新鮮な卵、風
味に優れたマダガスカル産バニラ
ビーンズを使用したカタラーナは、
心地よいバニラの香りと濃厚な舌ざ
わりが特長です♪

一緒にいかがでしょうか?



アイスコーヒー Iced Coffee ¥480



ホットコーヒー Hot Coffee ¥480

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。