

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

幅広リオナ
ソーセージ

ガーリック
トマト
ソーセージ

“極”粗挽き
ソーセージ

ハバネロ
ソーセージ

レモンパセリ
ソーセージ

ブラート
ヴルスト

画像は
おすすめ盛り
ハバネロ
“極”粗挽き
幅広リオナ

「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
ブラートヴルスト/ハバネロソーセージ
ガーリックトマトソーセージ/幅広リオナソーセージ

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。プチプチとした食感もぜひお楽しみください。

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。

Sausage single item

NEW
ガーリック
トマト
ソーセージ
¥750

“極”粗挽き
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

NEW
ブラート
ヴルスト
¥750

幅広リオナ
ソーセージ
¥750

食べ方はアイディア次第?
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、
彩り野菜のラタトゥイユ、ジャンボなめこのマリネ、
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**

ごろごろジャガイモにホワイト
ペッパーとナッツがアクセント♪

リニューアル!

ポテトサラダ

¥600

色々な野菜をピリ辛トマトソースで
軽く煮込んだ

NEW

彩り野菜のラタトゥイユ

時期により、使用する野菜が変わる場合があります。

¥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

時期により、使用する野菜が変わる場合があります。

¥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ことがございます。

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



人気！

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**



手軽につまめるおつまみ

フライドポテト ¥640

リニューアル！

ごろごろジャガイモに
ホワイトペッパーとナッツが
アクセント♪

ポテトサラダ ¥600



Kirin City's
おすすめ
メニュー

軽〜く混ぜても、しっかり
混ぜても、お好みの混ぜ具合で

**Kirincityの
ポテトサラダ ¥750**

NEW



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



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◎



**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。

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



ほんのり塩気を
プラスして
しらす
¥150



チーズと相性◎
はちみつ
¥100



スパイシーな
風味がラム料理に
ぴったり♪
**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
**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



揚げ物以外にも
意外とありかも?
**タルタル
ソース**
¥150



クラッカー
¥200



**トルティア
チップス**
¥500

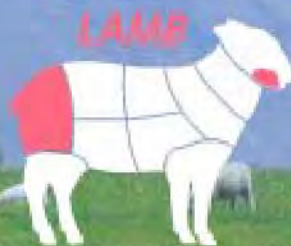


食べ方は
アイディア次第?
**フラワー
トルティーヤ**
¥300



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。

Lamb



ラム

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。

ラムタン

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♪

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

¥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



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) ￥650 Regular (4個) ￥980

Kirin City's
おすすめ
メニュー

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



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、鶏のからだを考え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

肉のせご飯は Teppan で！

あか牛のガーリック ライス ￥1,400

Ⓢ 当店では米国産米を使用しています。

NEW!
Topping /

揚げ物以外にも
意外とありかも？

タルタル ソース ￥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ことがございます。

Seafood

NEW

大きめカットの鯖に
風味豊かなソースと
大葉の香りがピッタリ♪

鯖の胡麻ポン酢

Small

Regular

¥750 ¥1,280

ビアレストランと言えばこれ!

**鯖のフィッシュ&
チップス**

Small

Regular

¥800 ¥1,150

フィッシュ&チップスと
合わせても♪

食べ方はアイディア次第?

**フラワー
トルティーヤ ¥300**

**Kirin City's
おすすめ
メニュー**

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♪

NEW

ベビー帆立、ジャンボなめこを葱の風味たっぷりに!

帆立とジャンボなめこの葱アヒージョ ¥1,150

ふくしま
プライド。

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



ロメインレタスを軽く焼いて

**麒麟シティの
COBB(コブ)サラダ**

¥1,080

発芽大豆ミート使用

**発芽大豆の
ガパオサラダ**

¥780



温泉卵を絡めてまろやかに♪



発芽大豆ミートメニュー
meと、ミート。

あたしとあなたへの、新しい関係。



COBB(コブ)ボウル ¥1,080

サラダを
巻いて食べても
美味しい



食べ方は
アイディア次第?
フラワー
トルティーヤ
¥300



Kirin City's
おすすめ
メニュー

\\NEW\\

軽〜く混ぜても、しっかり
混ぜても、**お好みの混ぜ具合で**

**Kirincityの
ポテトサラダ ¥750**



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

ポリッポリの
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♪

NEW

ベビー帆立、ジャンボなめこを
葱の風味たっぷりに!

**帆立とジャンボなめこの
葱アヒージョ ¥1,150**

／Topping／

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**

発芽大豆ミートメニュー
meと、ミート。

あたしとあなたに、新しい関係。

発芽大豆ミート使用

**発芽大豆の
エスニックオムレツ ¥900**



※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。

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



バゲット ¥430

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

ゴータ、
モッツアレラ、
ゴルゴンゾーラ、
パルミジャーノ

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

\ Topping /

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

\ Topping /

ほんのり塩気を
プラスして

しらす ¥150

\ 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

\ Topping /

チーズマシマシで
レジャーノ
パウダー
¥150

人気!

うす焼きピザ マルゲリータ

Regular Half
¥1,100 ¥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。

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

① 当店では米国産米を使用しています。

Kirin City's
おすすめ
メニュー

スパゲティ 海老トマトクリーム

¥1,300

+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

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

¥780

Regular

¥1,380

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。

Uncured Ham & Snack

Kirin City's
おすすめ
メニュー

生ハム

Small Regular

¥800 ¥1,500

ビールにも
ワインにも!



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

ゴーダのチーズクリスピー ¥600



ガーリックトースト



¥600

トルティアチップス ¥500



パルミジャーノレジャーノ ¥600



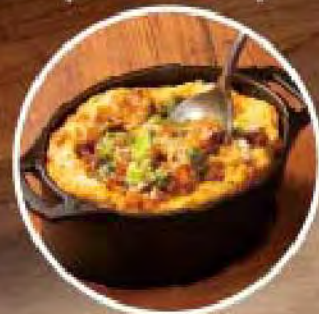
原材料の供給状況により、早期に販売を終了させていただく場合がございます。

Meat of Sprouted Soybeans

ガパオ風味のふんわりオムレッツ



よく混ぜて
お召し上がり
ください



発芽大豆ミート使用
**発芽大豆の
エスニックオムレッツ**

¥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

「Sproutix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おりません。
※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。

温泉卵を絡めてまるやかに♪



**Kirin City's
おすすめ
メニュー**

発芽大豆ミート使用
**発芽大豆の
ガパオサラダ ¥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。

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♪

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。

2名様
から
承ります

乾杯ドリンクと料理3品! スターターにぴったり♪

あか牛プラン

1名様

¥2,300

選べる
乾杯ドリンク
付き



乾杯ドリンクは別メニュー一覧より
おひとり様1杯お選びください

お料理は
人気メニュー
から3品!



- ① タパス盛り合わせ4種 (ポテサラ・彩り野菜のラタトゥイユ・ジャンボなめこのマリネ・カリフラワースパイスマリネ)
- ② CITYポテト (麒麟シティのジャーマンポテト)
- ③ あか牛の旨塩焼き

ご注文の際はスタッフをお呼びください

※写真は2名様分のイメージです。※ご同席の人数分、ご注文をお願いいたします。

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。

2名様
から
承ります

乾杯ドリンクと料理3品! スターターにぴったり♪

ソーセージプラン

1名様

¥2,300

選べる
乾杯ドリンク
付き



乾杯ドリンクは別メニュー一覧より
おひとり様1杯お選びください

お料理は
人気メニュー
から3品!



- ① タパス盛り合わせ4種 (ポテサラ・彩り野菜のラタトゥイユ・ジャンボなめこのマリネ・カリフラワーのスパイスマリネ)
- ② CITYポテト (麒麟シティのジャーマンポテト)
- ③ 職人のおすすめソーセージ盛り合わせ3種

ご注文の際はスタッフをお呼びください

※写真は2名様分のイメージです。※ご同席の人数分、ご注文をお願いいたします。

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。

4名様

から
承ります

迷ったらコチラ!!あれこれ良いトコ盛り込みました!

1名様

キリンシティ人気メニュープラン ¥3,100

選べる
乾杯ドリンク
付き



乾杯ドリンクは別メニュー一覧より
おひとり様1杯お選びください

お料理は
人気メニュー
から7品!



- ① タパス盛り合わせ4種 (ポテサラ・彩り野菜のラタトゥイユ・ジャンボなめこのマリネ・カリフラワーのスパイスマリネ)
- ② COBBボウル!
- ③ 鮭の胡麻ポン酢
- ④ CITYポテト (キリンシティのジャーマンポテト)
- ⑤ 小海老のアヒージョ&バゲット
- ⑥ 職人のおすすめソーセージ盛り合わせ3種
- ⑦ あか牛の旨塩焼き

ご注文の際はスタッフをお呼びください

※写真は4名様分のイメージです。※ご同席の人数分、ご注文をお願いいたします。

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ことがございます。