



しりべし
小樽・後志 旬の味覚
季節のオススメ!

冬のメニュー



食材の宝庫「北海道」!! 小樽バインでは地元 小樽・後志産の旬の食材や季節折々のおすすめメニューをご用意しておりますのでお楽しみ下さい。

- ※平日の開店～14:00の間は除きます。
- ※食材の入荷状況等により、ご提供できない場合や盛付けが変更となる場合もございますので、ご了承ください。



小樽産しゃこと真狩産ゆり根のフェットチーネ



1,380円

その大きさとコクのある美味しさが評判の小樽前浜産しゃこ。日本一の生産量を誇る真狩産ゆり根と一緒に、クリームソースのフェットチーネでどうぞ。



白の辛ロワイン「鶴沼ヴァイスブルグンダー」(グラス520円)がその美味しさを引き立てます。

“ほっこり”かぼちゃの温サラダ

500円



塩谷三國農園の有機栽培かぼちゃ“ほっこり”種。ヨーグルト風味の特製ソースで召し上がれ。



白の辛ロワイン「北海道ケルナー」(グラス330円)と一緒にいかが。

小樽沖タラのバイヤベース

1,580円



冬魚の代表格・小樽沖のマダラを、たっぷりの魚介類と一緒にトマトソースのバイヤベースに仕上げました。



赤の辛ロミディアムワイン「藤本毅レンベルガー」(グラス520円)とのマリアージュをお楽しみ下さい。

この冬
オススメ!

あったかスープメニューがそろいました!



“インカのめざめ”の

ラクレットをのせたスープ

480円



ポタージュもトッピングも、道産じゃがいも“インカのめざめ”。とろ〜りと溶けたラクレットチーズと一緒に…。

オニオングラタンスープ

630円



たまねぎの甘さが凝縮された、体の芯から温まるスープ。ニセコフロマージュの山のチーズをのせました。

海の幸のつぼ焼きスープ

680円



パイ生地のドームを破ると、海の幸のクリームスープの香りがふわり。