



しりべし

小樽・後志 "旬の味覚"



のメニュー

食材の宝庫「北海道」！！ 小樽バインでは小樽・後志産の季節折々の旬の食材を生かしたおススメの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。数量に限りがありますので売り切れの際はご容赦願います。)



小樽前浜産 生うにの Pasta

この夏
イチオシ!!



1,480円

新鮮なウニの甘さを生かしたクリームパスタ。ソースにも生ウニをぜいたくに使っています！！とろける食感で幸せ気分・・・。

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)と一緒に召し上げられ。(入荷状況により、パファンウニ、ムラサキウニは変わります。)

●小樽のウニ●

道内では1月から6月までが羅臼、そのあと5月10日から8月31日までが小樽の解禁となります。

(今年は天候の影響で5日間延期しましたが・・・)

ウニは昆布を食べて育つことから昆布の旨味でもあるグルタミン酸・アルギン酸が豊富で、ビタミンA、ビタミンB1、B2など肌を美しく保ち、脳の働きを活発にする栄養素が含まれます。

小樽の前浜で約100名の漁師が水揚げするウニ。ガンゼ・ノナと呼ばれるおいしい食材を、当店ではシェフ自慢のクリームパスタでお召し上がり頂けます。



元気野菜の

冷たいチーズフォンデュ

720円



長いも・ペリートマト・ロマネスコなど後志産の元気野菜を、「北海道ケルナー」(白辛ロワイン)を加えた冷たいチーズフォンデュでお楽しみ下さい。アイスプラントはそのまま食べても美味しいよ。

余市産トマトと

小樽沖イカの冷製パスタ

950円



人気の高い余市産トマトを小樽沖イカとあえ、ピリッと辛目の自家製サルサソースで仕上げた冷製パスタです。

ようてい

羊蹄山麓じゃがいもの

冷たいスープ

315円



北海道のミルクとポテトがたっぷりの、いわゆるヴィシソワーズ。クリーミーな優しい味わいをお楽しみください。

小樽沖ほっけのフリット

600円



夏が美味の小樽前浜産ホッケ。適度な脂がのり、ホクホクとした独特の食感は漁師さんおススメです。ミント入りタルタルソースを付けて、白の辛ロワイン「北海道ケルナー」(グラス330円)とご一緒にいかが？

余市産完熟まるごと焼トマトパスタ

900円



余市産の完熟トマトをまるごとオーブンで焼きました。トマトはお好みで崩し、バターソースのパスタにからめてお召し上がり下さい。

「オリジナルワイン3種飲み比べ」

(赤・白・ロゼ 1260円)

からお好みのマッチングを探すのも楽しみの一つです。

●余市のトマト●

果物の産地として有名な余市町。昼と夜との寒暖の差が大きく、糖度の高い果物が育つ環境にあります。余市産のトマトも強い甘味があり、トマトに抵抗がある方にもお勧めできます。

トマトには話題の「リコピン」という色素が含まれており、様々な生活習慣病の原因となっている活性酸素を除去したり、老化を抑えたりなどの効用があります。



※ 食材の入荷状況等により盛り付けの変更やオーダーストップの場合もございます。あしからずご了承下さい。