

# 小樽・後志”旬の味覚”秋のメニュー

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。)

## 小樽産 鮭とイクラの Pasta



この秋  
イチオシ

1,100円

秋の味覚の王様「鮭」と「イクラ」を和風テイストであっさり仕上げました。赤の辛ワイン「北海道セイベル」(グラス 330円)とのマリアージュをお楽しみ下さい。

### ●鮭の効能●

鮭はたんぱく質が豊富で、特にたんぱく質の消化・吸収は他の魚より優れています。またドコサヘキサエン酸(DHA)、エイコサペンタエン酸(EPA)やタウリンが多く含まれており、学習・記憶能力の向上に加え、動脈硬化・心筋梗塞・脳梗塞・糖尿病など生活習慣病の予防効果があります。



## 祝津産帆立貝のオープン焼き



450円

新鮮な帆立にラタトゥイユとチーズを乗せてこんがり焼きあげました。「オリジナルワイン3種飲み比べ」(中口のセット、1,260円)の中から、お好みのマッチングを是非お楽しみ下さい。

## 小樽沖のホッケのスティックフライ



500円

適度な脂がのり、そしてホクホクとした独特の食感のホッケ。チリマヨソースとよく合います。白の辛ワイン「鶴沼ヴァイスブルグンダー」(グラス 520円)と一緒にどうぞ。

## 小樽産秋鮭のグリルきのソース



850円

小樽産の秋鮭をこんがり焼きあげました。ガーリックをきかせたきのソースとの相性が抜群です。

## 仁木産くろもちきびとベーコンのピザ



880円

もちもちした食感の昔懐かしいくろもちきびをピザにふんだんにトッピング！甘酸っぱい果実ワイン「ブルーベリー」(グラス 450円)と一緒にいかが？

※食材の入荷状況によりオーダーストップの場合もございます。ご了承下さい。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
冬		春			夏			秋			冬
				ハッカク あんこう	本鱈					ハッカク あんこう	
	鱈 マリカ				柳タコ						
	甘エビ さくらマス										
				ウニ	スルメイカ ホッケ		ハタハタ		鮭		
											タラ
	タラ		アスパラ	トマト さやいんげん							
				大根 なす スイートコーン かぼちゃ							
								ヤーコン			
			長いも 玉ねぎ						長いも 玉ねぎ		
	越冬キノコ 雪の下にんじん			いちご							
					さくらんぼ メロン						
											ぶどう

### ●黒もちきびとは●

今や「味来」「サミエルコーン」などサラダ感覚で食べられる甘いコーンが主流。しかしながら昔ながらのとうきびを懐かしむ方も多いはず。仁木町の紅果園では、昔ながらの「もちきび」や「コーンデングロスパンダム」を栽培しています。もちきびは「餅」のような食感が特徴で、現在種のシャリシャリ感とはちょっと違った食感をお楽しみ下さい。

