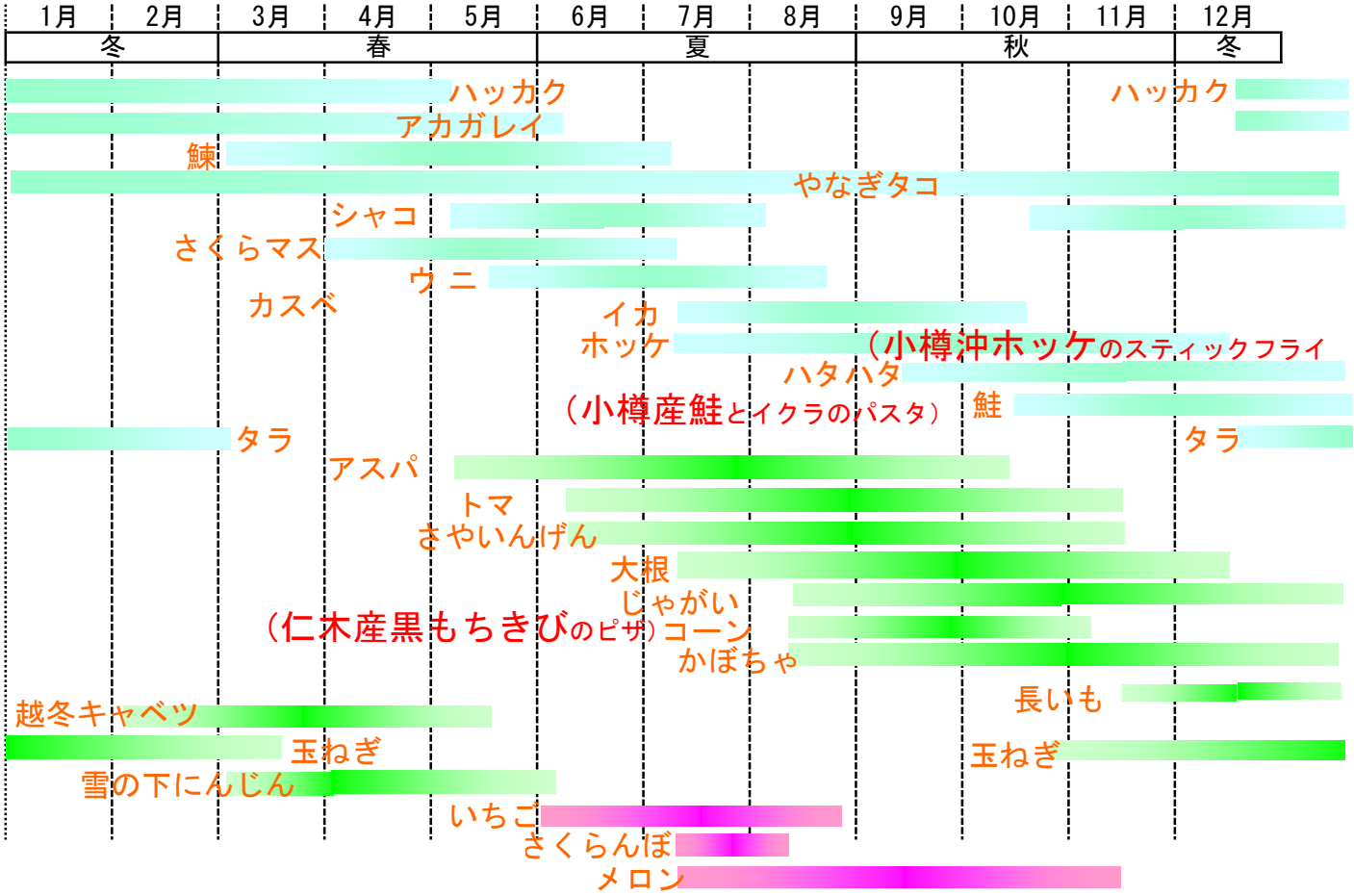
小樽・後志"旬の味覚"　秋のメニュー

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活かした
お勧めメニューをご用意いたしておりますのでお楽しみ下さい。
（※平日のランチタイム中は除きます。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パスタ

秋の味覚の王様「鮭」とイクラを使ったパスタです。和風テイストであっさりと仕上げました。

仁木産くろもちきびとハーブのピザ

むかし懐かしい「くろもちきび」。もちもちした食感の仁木産くろもちきびをピザにふんだんにトッピング！

小樽産秋鮭のグリル

この秋おすすめ

小樽産の秋鮭をこんがりと焼きあげました。ガーリックをきかせたきのこソースとの相性が最高です。

小樽沖のホッケのスティックフライ

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。
白の辛口ワインと相性が抜群です。

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ハズ。
仁木町の紅果園では、昔ながらの「もちきび」や「コールデンクロスバンダム」を栽培してます。
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。

※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。