小樽（しりべし）・後志 旬の味覚 季節のオススメ！ 春のメニュー

北のめぐみ 愛食レストラン ＊認定店＊

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。

ギョウジャニンニクの和風パスタ

880円

香り豊かな北海道産の行者にんにくと甘みのある道産ポークを醤油ベースで仕上げました。
甘みと酸味が程よく調和した「オリジナルワイン飲み比べ」（赤・白・ロゼの３種類セット1,260円）なら、お好みのマリアージュがきっと見つかるハズ。

たまり干し鰊と春野菜のサラダ

680円

脂がのった小樽沖のニシンを、甘みを蓄えた春野菜と一緒に、和風ドレッシングで仕上げました。
程良く果実香が立ち上る甘口白ワイン「ミュラートゥルガウ 完熟フリーラン」（グラス５２０円）とご一緒に春の息吹を感じてみてはいかが？

（「たまり干し鰊」はショップでも好評販売中です！）

小樽沖アカガレイのアクアパッツァ

1,200円

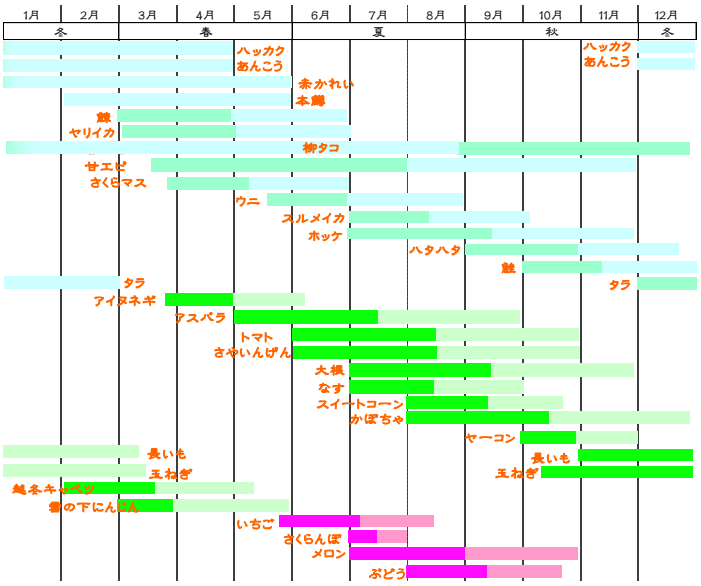
高たんぱく、低脂肪でコラーゲンも豊富な小樽沖の赤かれい。
アサリとトマト、白ワインで煮込んださっぱり味をご賞味あれ。

（パンは別途210円で承ります）

道産長イモとスモークサーモンのサラダ仕立て

780円

素揚げして甘みを増した長イモをサーモンと青シソ風味のドレッシングで仕上げました。
酸味のある甘口のロゼワイン「レッドナイヤガラ」（グラス４１０円）とご一緒にどうぞ。



行者にんにくとは…

山岳信仰が盛んな折、修験道の行者がスタミナ源として食していたネギ科の多年草。地元では“アイヌネギ”と称され、人気の山菜です。
Bカロチンやビタミン群、葉酸、アリシンなどの栄養素が豊富で、滋養強壮に効果的であるとされています。
生育に５～７年ほどかかるため、近年の乱獲により天然物は減少していますが、露地栽培も盛んになり、おいしい食材が安定的に市場を賑わせています。
ちなみに、札幌市の花である「すずらん」は、見た目がよく似ていながら有毒成分を含んでいますので、山で見かけたらニンニク臭のするほうを選びましょう。

ワインカフェ・ワインショップ
小樽バイン