

～季節の道産食材をふんだんに使ったシェフ自慢のメニュー～

小樽バイン 冬のパーティープラン

カジュアルプラン
8品 **1,500円**

前菜(4品) サラダ 肉料理 選べるピザ・ Pasta

スタンダードプラン
10品 **2,000円**

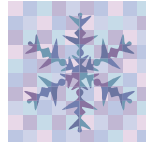
前菜(6品) サラダ 肉料理 選べるピザ・ Pasta

デラックスプラン
11品 **2,500円**

前菜(6品) サラダ 肉料理 魚料理 選べるピザ・ Pasta

**パーティープランが
リニューアル!!**

ピザ&パスタが2つのコースから選択可能。お料理の幅が広がります♪
ご予約の際にA・Bのいずれかをお選びください★



パーティープランご注文の
お客様限定!!

飲み放題プラン
90分間

1,500円

(小学生以下のお子様 800円)

飲み放題メニュー

【おたるワイン5種類】

白甘ロ/白辛ロ/ロゼ甘ロ

赤辛ロ/赤甘ロ

【生ビール】

サッポロ樽生クラシック

【サワー3種類】

巨峰/グレープフルーツ/あんず

【ソフトドリンク7種類】

ナイアガラ葡萄 100%ジュース

ウーロン茶/100%カルピスジュース/カルピス

コーラ/ダゾット/アイス/山葡萄カクテル

メニューのご案内(全プラン共通)

- 前 菜 ・興部産ファーマメントチーズのたら子添え
 ・小樽産ほっけのラグーのポテトカナッペ
 ・スモークサーモンのハニーデイルソース&道産チーズ
 ・黒こしょう風味の鶏のフリット
- サ ラ ダ ・水菜と白菜とシトラスのフレンチドレッシング
- 肉 料 理 ・北あかりのローズマリーロースト添え ビーフステーキ
- ピザ&パスタ・・・下記A・Bからお選びください。



Aコース

照り焼きチキンと長ネギのピザ
&
カニのトマトクリームパスタ

Bコース

カラフル野菜ピザ
&
チーズがとろけるミートソース

※ A・Bコースはいずれかのみ選択となりますのでご了承下さい。

●**スタンダードプラン** には下記の前菜が2品追加★

- ・温泉玉子と野菜のバーニャカウダソース
- ・後志産インカのめざめとカキのグラタン

●**デラックスプラン** には前記2品と下記魚貝料理が追加★

- ・鱈と帆立の包み蒸し ゆずこしょう風味

※ お料理は全て大皿盛りでの提供となります。

ホッシュデザート
¥200

パーティープランご注文のお客様限定!!!

特別デザートもご用意しておりますので、是非ご利用下さい★

(ご予約時にお申し付け下さい。)

小樽バインのパーティープランは
4名様から30名様位までの
完全予約制となっております。
ご予約の際は**前日の午前中**
までにご連絡下さい。

料金はいずれもお一人様当り
消費税込みの価格です。

◆ご予約・お問い合わせ◆

TEL 0134-24-2800

住 所 小樽市色内1-8-6

(旧日本銀行小樽支店斜め向かい)

ワインカフェ・ワインショップ

TARU BINE

(食材の仕入れ状況等によりメニューを変更させていただく場合がございます。ご了承下さい。)