

# 秋のおすすめメニュー

食材の宝庫「北海道」。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。ぜひお楽しみください。

※食材の入荷状況等により、盛付けの変更やご提供できない場合がございますので、ご了承ください。

当店イチオシ



## 秋サーモン、イクラのクリームパスタ

1,750円

### 北海道の鮭・いくら

秋になると、鮭は産卵時期を迎え、産まれた川へと戻ってきます。川の流れに抗いながら遡上するために、エネルギーを蓄えた鮭は、脂のりもよく、まさに今が旬です。  
鮭の卵のいくら、ロシア語で魚卵を意味する「икра(イクラ)」が語源。北海道では、自宅でいくらのお醤油漬けを作る家庭も多く、筋子からいくらにするための網がスーパーで売られているほどです。



おすすめ

マリアージュ

白の辛口ワイン

「北海道ケルナー」



(グラス450円)と一緒にぜひどうぞ。

よいち 余市産ポークのパンチェッタとポルチーニ茸のクリームパスタ トリュフの香り

(ホウレン草を練りこんだ麺を使用)

1,800円



よいち 余市産・麦豚のロースト 香草パン粉焼き

1,200円



牛タンと柔らかビーフ サツマイモのソテー

1,000円



おすすめ

マリアージュ

「北海道ケルナー」

(白・辛口・グラス450円)

おすすめ

マリアージュ

「おたるツヴァイゲルト&レгент」

(赤・ミディアム・グラス560円)

おすすめ

マリアージュ

「北海道ツヴァイゲルト」

(赤・ミディアム・グラス450円)

北海道産インカが目覚めポテトとカボチャのグラタン

890円



北海道産タマネギを使ったオニオングラタンスープ

800円



北海道産秋サケの香味フライタルタルソース添え

780円



おすすめ

マリアージュ

「完熟ナイヤガラ」

(白・甘口・グラス550円)

おすすめ

マリアージュ

「おたるキャンベルアール・赤」

(赤・ミディアム・グラス870円)

おすすめ

マリアージュ

「ナイヤガラスパークリング」

(白・甘口・グラス600円)