



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。

旬の味覚

おすすめメニュー

※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



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 (ホウレン草の生パスタ) 1,800円

パンチェッタ(生ベーコン)とポルチーニ茸を使って味わいのあるクリームパスタに仕上げました。白の辛口ワインとお召し上がりください。

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。

北海道産 エゾ鹿肉のステーキ ベリーソース

1,600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600円)

北海道産2種のポテトクリームグラタン (インカのめざめ、きたあかり)

720円



おすすめ マリアージュ



「北海道限定パッカス」 (白・辛口・グラス550円)

余市産・麦豚の自家製サルシッチャ (ソーセージ)

1,100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)

あったかメニュー

北あかりのポタージュ

600円



ホットワイン 赤・白

各 550円



しりべしコトリアード

1,380円



しりべしコトリアードとは・・・

フランス・ブルターニュ地方の郷土料理「コトリアード」をヒントに、後志地域で獲れた魚介類、野菜、果物、北海道産乳製品など地元食材を使用した「食べるスープ」です。 ※食材の仕入れ状況により、ご用意できない場合がございます。