



旬の味覚

冬のメニュー

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。



北海道産 ワタリガニのリングイネ

1,680円

冬のワタリガニは実入りも良く、美味しい時期を迎えます。あたたかいトマトソースと、魚介類との相性が良いパスタ「リングイネ」でお楽しみください。

おすすめ
マリアージュ

赤の辛口ミディアムワイン
「北海道ツヴァイゲルト」
(グラス450円)と一緒にぜひどうぞ。

小樽沖
しゃこのグラタン
1,080円



おすすめ
マリアージュ
「当店オリジナル ヘルレ」
(白・甘口・グラス700円)

十勝産
長いもと白身魚のフライ
生姜ソース 680円



おすすめ
マリアージュ
「ナイヤガラスパークリング」
(白・スパークリング・甘口・グラス600円)

北海道産
生ハムとプロシュートの
盛り合わせ 700円



おすすめ
マリアージュ
「おたるキャンベルアーリ・赤」
(赤・中口・グラス870円)

冬のあったかメニュー

当店オススメの“あったか〜い”メニューで冷えた体もポカポカに…

小樽産 かぼちゃのポタージュ
520円



オニオングラタンスープ
620円



ホットワイン (赤・白)
550円

