

しりべし 小樽・後志 季節のおすすめ



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。

春のおすすめメニュー

※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。



海老と貝類のスープ仕立て ほうれん草のフェットチーネ

(生パスタ)

1,600円



大ぶりの海老、多くの種類の貝をふんだんに使っております。きしめん状で横幅なフェットチーネでお楽しみください。

おすすめ
マリアージュ

中口の赤ワイン

「おたるキャンベルアール・赤」

(グラス370円)と一緒にぜひどうぞ。



ラムチョップステーキ
マスタード添え

1,400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)



わら焼きカツオの
カルパッチョ

900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)



北海道産

かぼちゃ・ごぼうのコロッケと
白身魚カスベのフライ

550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)



小樽・三国農園の
じゃがいもとインカの目覚め
ポテトのクリームグラタン

720円



クリームコーンスープ
(豆乳入り)

450円



小樽バイン特製デザート♪
ベリーベリーパフェ

500円

