

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。

旬の味覚 初夏のメニュー

OTARU BINE's Early Summer MENU

※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。



毎年大人気

小樽前浜産 生ウニの Pasta

1,780円

おすすめ
マリアージュ

赤の辛ロミディウムワイン
「おたるツヴァイゲルト・レーベ」
(グラス700円)と一緒にせむとどうぞ。

小樽のウニ

道内では1月から6月までが羅臼、その後5月から8月末までが小樽の解禁となります。ウニは昆布を食べて育つことから、昆布の旨味でもあるグルタミン酸・アルギン酸が豊富で、ビタミンA、ビタミンB1、B2など肌を美しく保ち、脳の働きを活発にする栄養素が含まれます。

小樽の前浜で約100名の漁師が氷揚げするウニ。ノナ(ムラサキウニ)と呼ばれる美味しい食材を、シェフ自慢のクリームパスタでお召し上がりください。



2種類のアスパラと
さんまスモークのマリアージュ
850円



おすすめ
マリアージュ

「北海道ケルナー」
(白・辛ロ・グラス450円)

道産生ハムと
フロシュートの盛り合わせ
700円



おすすめ
マリアージュ

「プレミアムキャンベルアール」
(ロゼ・甘ロ・グラス500円)



小樽沖ほっけのフリット
タルタル添え
680円



おすすめ
マリアージュ

「生ワインボール・ナイアガラ」
(540円)

十勝産長いもと
スケトウ鱈のフライ生姜ソース
680円



おすすめ
マリアージュ

「ナイアガラスパークリング」
(グラスのみ600円)

