



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。



秋のメニュー

毎年
大人気



後志産
鮭といくらのパスタ
1,680円

おすすめ
マリナーズ

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。

金賞
受賞

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。

鮭の卵のいくらは、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kraのしょうゆ漬けを作る家庭も多く、筋子からいkraにするための網がスーパーで売られているほどです。



小樽三國農園産
かぼちゃのチーズグラタン
720円

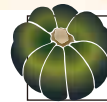
小樽三國農園産
ほっこりかぼちゃのスープ
520円



おすすめ
マリナーズ

「完熟ナイヤガラ」
(白・甘口・グラス450円)

銀賞
受賞



甘みが強く、ホクホク感が特徴の【ほっこり】種。濃厚な味わいをご堪能ください。

十勝産
長いもとスケトウダラのフライ
生姜ソース
680円

道産生ハムと白なんこつの
盛り合わせ
700円



おすすめ
マリナーズ

「ナイヤガラスパークリング」
(白・ｽﾊﾟｰｸﾘﾝｸﾞ・甘口・グラス600円)

おすすめ
マリナーズ

「おたるキャンベルアール・赤」
(赤・中口・グラス370円)

銀賞
受賞