

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。



秋のメニュー

OTARU BINE AUTUMN MENU 2014

※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。



当店イチオン

後志産 鮭といくらのパスタ 1,680円

北海道の鮭漁

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。その鮭を「秋鮭」と呼び、川に戻ってくる鮭を、海に仕掛けた大型の定置網で捕まえるのが一般的な漁法です。産卵時期を勘違いし、5月～8月に川に戻ってくる鮭がありますが、これは秋鮭と区別され、「時鮭(ときしらず)」と呼ばれます。



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。

小樽塩谷産 ゴールドラッシュのフリット 440円

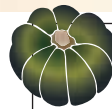


おすすめ
マリアージュ



「北海道ケルナー」
(白・やや辛口・グラス450円)

小樽産 かぼちゃスープ 520円



糖度の高い南瓜「くりりん」を使用。濃厚な南瓜の味をお楽しみください。

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



「ナイアガラスパークリング」
(白・スパークリング・甘口・グラス550円)

道産生ハムとプロシュートの盛り合わせ 650円



おすすめ
マリアージュ



「当店オリジナル トロリンガー」
(ロゼ・やや甘口・グラス650円)