

～季節の道産食材をふんだんに使ったシェフ自慢のメニュー～

小樽バイン 秋のパーティープラン

カジュアルプラン
8品

1,500円

前菜(4品) サラダ 肉料理 選べるピザ・ Pasta

スタンダードプラン
10品

2,000円

前菜(6品) サラダ 肉料理 選べるピザ・ Pasta

デラックスプラン
11品

2,500円

前菜(6品) サラダ 肉料理 魚料理 選べるピザ・ Pasta

パーティープランが
リニューアル!!

ピザ&パスタが2つのコースから選択可能。お料理の幅が広がります♪
ご予約の際にA・Bのいずれかをお選びください★



パーティープランご注文の
お客様限定!!

飲み放題プラン
90分間

1,500円

(小学生以下のお子様 800円)

飲み放題メニュー

【おたるワイン5種類】

白甘ロ/白辛ロ/ロゼ甘ロ

赤辛ロ/赤甘ロ

【生ビール】

サッポロ樽生クラシック

【サワー3種類】

巨峰/グレープフルーツ/あんず

【ソフトドリンク7種類】

ナイアガラ葡萄 100%ジュース

ウーロン茶/100%カルピスジュース/カルピス

コーラ/ダゾット/アイス/山葡萄カクツ

メニューのご案内(全プラン共通)

- 前 菜 ・興部産ファーマントチーズのポン酢ジュレ
 ・えだまめとチーズのスティックフライ&道産チーズ
 ・サンマのスマークとドライマトのクロスティーニ
 ・カリカリチキンのパン粉焼き
- サ ラ ダ ・留寿都産長いもとあぶり焼きサーモンとイクラのサラダ
- 肉 料 理 ・ニュージーランド産のビーフステーキ マスタードソース
- ピザ&パスタ・・・下記A・Bからお選びください。

Aコース

小エビとブロッコリーのピザ
&
ベーコンと野菜のトマトパスタ

Bコース

道産ウィンナーと木の実のピザ
&
海老と青じそのペペロンチーノ

※ A・Bコースはいずれかのみ選択となりますので、ご了承下さい。

●スタンダードプラン には下記の前菜が2品追加★

- ・道産生ハムとアップルマンゴーのファルシー
- ・炒めきのこのチーズリゾット

●デラックスプラン には前記2品と下記魚貝料理が追加★

- ・祝津産帆立貝のオープン焼き

※ お料理は全て大皿盛りでの提供となります。

ホッシュデザート

¥200

パーティープランご注文のお客様限定!!!

特別デザートもご用意しておりますので、是非ご利用下さい★

(ご予約時にお申し付け下さい。)

小樽バインのパーティープランは
4名様から30名様位までの
完全予約制となっております。
ご予約の際は前日の午前中
までにご連絡下さい。

料金はいずれもお一人様当り
消費税込みの価格です。

◆ご予約・お問い合わせ◆

TEL 0134-24-2800

住 所 小樽市色内1-8-6

(旧日本銀行小樽支店斜め向かい)

ワインカフェ・ワインショップ

TARU BINE

(食材の仕入れ状況等によりメニューを変更させていただく場合がございます。ご了承下さい。)