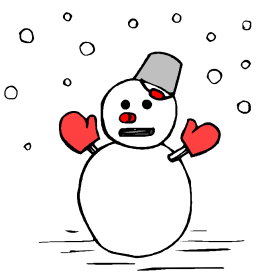
小樽•後志”旬の味覚”　冬のメニュー

食材の宝庫「北海道」！！　小樽バインでは小樽•後志産の季節折々の旬の食材を生かした
おススメのメニューをご用意しておりますのでお楽しみ下さい。
（※平日の開店～14:00の間は除きます。数量に限りがありますので売り切れの際はご容赦願います。）

小樽前浜産シャコと真狩産ゆり根のピザ　1,250円

伝統的な刺し網漁で水揚げされるシャコと、ホクホクした食感のゆり根を道産小麦100％のピザにトッピング。
白の辛口ワイン「鶴沼ヴァイスブルグンダー」（グラス520円）がその美味しさを引き立てます。



オニオングラタンスープ　630円

タマネギの甘さが凝縮された、体の芯から温まるスープ。
ニセコフロマージュ「山のチーズ」をのせました。
白の辛口ワイン「北海道ケルナー」（グラス３３０円）とご一緒にいかが。

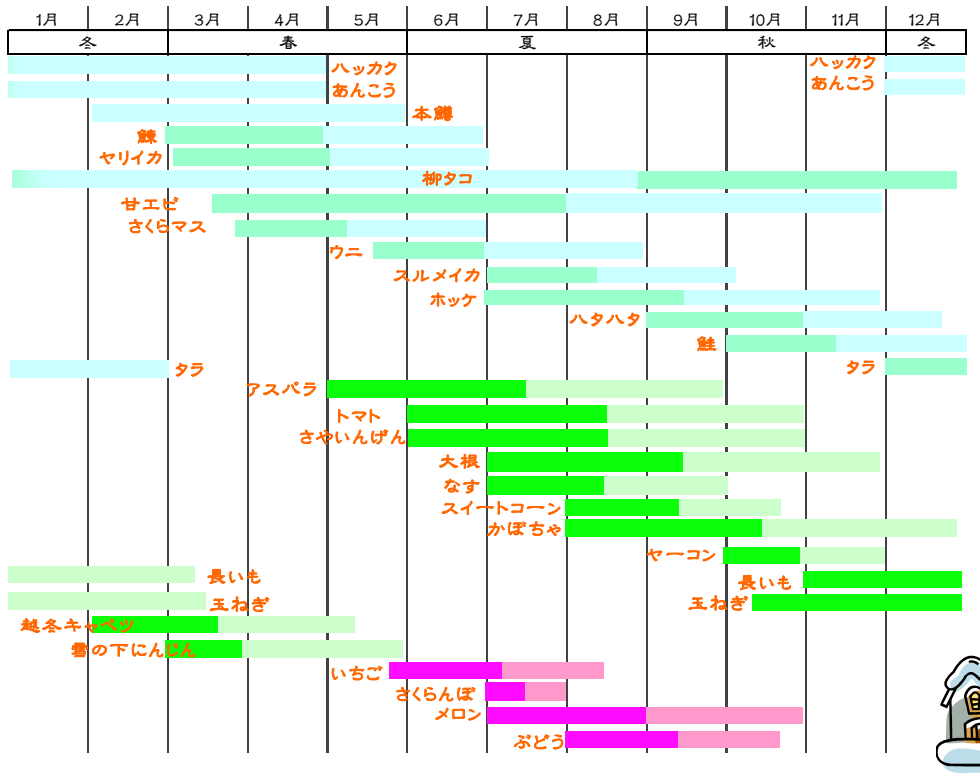
小樽沖のタラのブイヤベース風　1,480円

北海道の冬の味覚といえばタラ。
小樽沖のマダラを中心に魚介類がたっぷりです。トマト味のブイヤベース風に仕上げました。
赤の辛口ミディアムワイン「藤本毅レンベルガー」（グラス520円）とのマリアージュをお楽しみ下さい。

小樽沖ハッカクの唐揚　長いもとごぼう添え　680円

とろける食感が魅力の寒海性魚「ハッカク」をカリカリに揚げ、旬の長いも、ごぼうといっしょに梅しそドレッシングでさっぱりと仕上げました。
白辛口ワインはもちろんのこと、甘口のロゼワイン「レッドナイヤガラ」（グラス４１０円）の酸味とも意外と良好な関係です。

留寿都産の長イモとグルメフランクのグラタン　950円

後志は留寿都産の長イモに野菜の甘味たっぷりのホワイトソースをかけ、道産ポークのグルメフランクをのせてこんがりと焼き色をつけました。
辛口ワイン飲み比べ（３種1,470円）の中から、自分好みのマッチングをさがしてみるのもオススメです。

※食材の入荷状況によりオーダーストップの場合もございます。ご了承下さい。