



しりべし 小樽・後志 “旬の味覚” 初夏のメニュー

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 生うにの Pasta

今年も
登場!!



1,480円

新鮮なウニの甘さを生かしたクリームパスタ。
 ソースにも生ウニをぜいたくに使っています！！
 とろける食感で幸せ気分・・・。

赤の辛ロミディウムワイン「藤本毅レンベルガー」
 (グラス520円) と一緒に召し上がれ。

(入荷状況により、パフンウニ、ムラサキウニは変わります。)

●小樽のウニ●

道内では1月から6月までが羅白、そのあと5月
 10日から8月31日までが小樽の解禁となります。

(今年は天候の影響で5日間延期しましたが...)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名の漁師が水揚げするウニ。ガンゼ・ノナと呼ばれるおいしい食材を、当店で
 はシェフ自慢のクリームパスタで
 お召し上がり頂けます。



小樽沖ほっけのフリット

600円



夏が美味の小樽前浜産ホッケ。適度な脂がのり、ホクホクとした独特の食感
 は漁師さんオススメです。

ミント入りタルタルソースを付けて、
 白の辛ロワイン「北海道ケルナー」
 (グラス330円) と合わせれば、
 迎える夏を乗り切る“カ”がみなぎる
 かも。。。。

ようてい 羊蹄山麓じゃがいもの

冷たいスープ

315円



北海道のミルクとポテトで仕上げた、
 いわゆるヴィシソワーズ。
 クリーミーな優しい味わいが楽しめる、
 これからの季節にぴったりの一品です。

まっかり

真狩産ホワイトアスパラのサラダ

680円



とろ〜り黄身の玉子とアスパラは相性バツグン！
 採れたてのほろ苦いホワイトアスパラを焔の近く
 でボイルすることで甘みを増しました。

チリマヨソースがそのおいしさを引き立てます。

白の辛ロワイン「鶴沼ヴァイスブルグンダー」
 (グラス520円) や赤の中ロワインとご一緒に
 どうぞ。

※ 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。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
冬											冬
				ハッカク あんこう						ハッカク あんこう	
					本鱈						
	鯨 ヤリイカ				柳タコ						
	甘エビ 甘エビ										
	さくらマス										
				ウニ							
					スルメイカ						
					ホッケ						
							ハタハタ				
								鱈			
										タラ	
	タラ										
				アスパラ							
				トマト							
				さやいんげん							
					大根						
					なす						
					スイートコーン						
					かぼちゃ						
								ヤーコン			
				長いも					長いも		
				玉ねぎ					玉ねぎ		
				越冬キャベツ							
				雪の下にんじん							
					いちご						
					さくらんぼ						
					メロン						
								ぶどう			

(予告)

地場産トマトなどの入荷を待って、おいしい
 メニューが登場します。もうご期待！

- トマトとイカの冷製パスタ
- 丸ごと焼きトマトパスタ
- 羊蹄山麓野菜の
冷たいチーズフォンデュ

などなど。

