小樽•後志”旬の味覚”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 生うにのパスタ

1,480円

新鮮なウニの甘さを生かしたクリームパスタ。
とろける食感で幸せ気分に・・・。
（入荷状況により、バフンウニ、ムラサキウニは変わります。）

小樽沖ほっけのフリット

600円

適度な脂がのり、そしてホクホクとした独特の
食感のホッケ。チリマヨソースとよく合います。
白の辛口ワインと相性が抜群です。

ニセコ産グリーンアスパラと海老のペペロンチーノ

920円

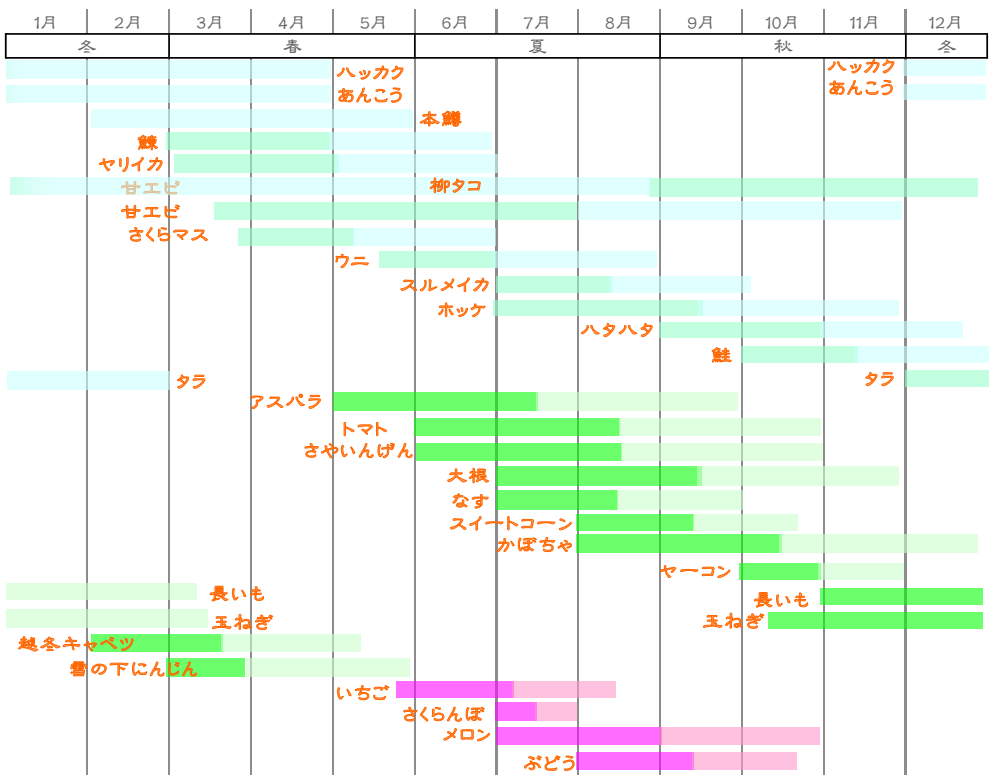
タンパク質、食物繊維など太陽の恵みをたっぷり
含んだ緑色野菜のグリーンアスパラ！プリプリの
海老と合わせて塩味のパスタに仕立てました。

真狩産ホワイトアスパラのサラダ

680円

ほろ苦い味が特徴のホワイトアスパラ。とれたてを
畑の近くでボイルすることで甘みを増しました。

※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。



小樽のウニ•••

道内では1月から6月までが羅臼、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。
（今年は海水温度の影響で10日遅れましたが•••）
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。
北海道の味覚の代表のウニ。
小樽バインではクリームパスタでお召しあがり頂けます。

（予告）

今年はトマトが赤くなりません！地場産トマトの入荷を待って、おいしいトマトメニューが登場します。そうご期待！

- ◯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