小樽•後志”旬の味覚”　春　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。）

北のめぐみ 愛食レストラン ★認定店★

喜茂別産ルッコラと ペコリーノチーズのピザ　980円

口の中でゴマの香ばしさが広がる
ルッコラに、塩味のきいたイタリア
の羊乳チーズ「ペコリーノ」を
ふりかけたサラダ感覚のピザ。
白の辛口ワインや、軽めの赤ワイン
とも相性は良く、皆でつまむのも
一人で食べ切るのもお好み次第。

羊蹄山麓 留寿都産 長いものステーキ　500円

昼夜の寒暖差により粘りと甘みを
増す、留寿都村特産の長いも。
香ばしく焼いたその歯ごたえと
明太子入りマヨソースが食欲を
そそります。
赤の辛口ワイン「おたるセイベル
13053」（グラス３５０円）と
ご一緒にいかが。

小樽前浜産 さくらます のソテー　800円

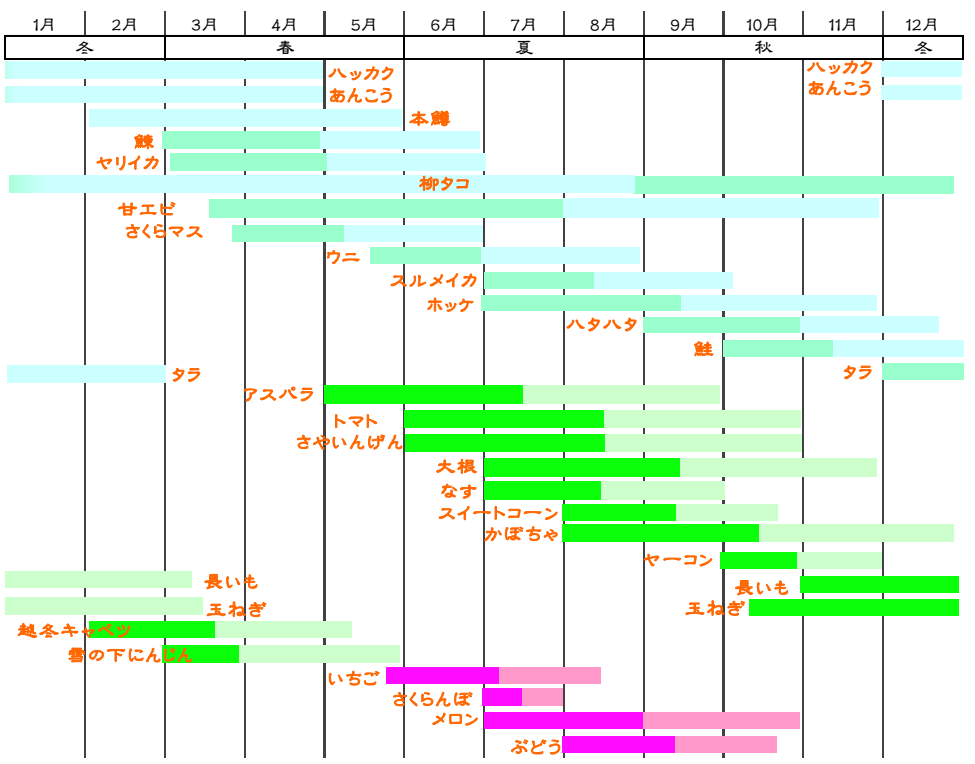
こんがり焼いた「さくらます」を
和風ソースで仕上げ、薬味のハーブを
たっぷりのせました。
白の辛口ワイン「北海道ケルナー」
（グラス３３０円）とのマリアージュ
をお楽しみ下さい。

ニセコ産雪の下にんじんの ポタージュ　300円

秋に収穫せず、雪の下に寝かせて
じっくり甘みを増し、雪融け前に
収穫する雪国ならではのニンジン。

クリーミーなポタージュです。

※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。



雪の下にんじんとは•••

地中は冬季間一定の温度に保たれており、人参は凍らずに休眠状態に。その間も寒さから身を守るため、甘みや旨み成分のアミノ酸を生成します。人参特有のクセも少ないため、人参嫌いな人はぜひ生で召し上がって頂きたい貴重な一品です。収穫はまず除雪から始まり、まだまだ寒さを感じる時期に行うため、生産者には感謝感謝。

ワインカフェ・ワインショップ
小樽バイン