



しりべし

小樽・後志 "旬の味覚"

秋

AUTUMN

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 鮭とイクラの Pasta

1,100円



全国一の秋シャケ漁獲量をほこる北海道。小樽沖で獲れる鮭とイクラをふんだんに使い、軽めのクリームソースで仕上げました。赤の辛口ワイン「[おたるセイベル13053](#)」(グラス350円)と一緒に召し上がれ。

●●鮭の効能●●

鮭はたんぱく質が豊富で、特にたんぱく質の消化・吸収は他の魚より優れています。またドコサヘキサエン酸(DHA)、エイコサペンタエン酸(EPA)やタウリンなどが多く含まれており、学習・記憶能力の向上に加え、動脈硬化・心筋梗塞・脳梗塞・糖尿病など生活習慣病の予防効果があると言われています。



後志の野菜と

小樽産鮭のホットサラダ

780円



留寿都産の長いも入りサラダに、あつあつ鮭のバターソテーをのせました。

ニセコ産かぼちゃのポタージュ

500円

秋の味覚



栗のようなホクホク感が特徴の「くりりん」種。ポタージュで優しい甘みをお楽しみください。

とうもろこし「夢コーン」のフリット

420円



らいでんの畑でとれた「夢コーン」を揚げて甘みを増しました。お酒とともにつまみにはもちろん、デザート感覚で食後にもお試しあれ。フルーティーな白の辛口ワイン「[北海道ケルナー](#)」(グラス330円)と一緒にいかが？

余市前浜産甘えびのフェットチーネ

980円



白ワインで蒸した甘エビを、アメリカヌソース仕立ての Pasta と合わせました。

「[オリジナルワイン3種飲み比べ](#)」(赤・白・ロゼ 1260円)

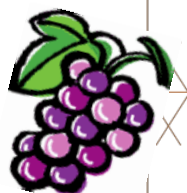
からお好みのマッチングを探すのも楽しみの一つです。

●● おたるワインのニューヴォー ●●



「おたる初しぼり」ワイン。今年の実りを確かめるのはもちろん、フレッシュでフルーティーな味わいをお楽しみいただける「新酒」としても好評です。カフェでグラスメニューとして、ワインショップでお土産として、ぜひお楽しみください

毎年9月から発売される、その年に収穫した葡萄を仕込んでいち早くお届けする



※ 食材の入荷状況等により盛り付けの変更やオーダーストップの場合もございます。あしからずご了承下さい。