

小樽バインの秋限定メニュー シャコを使ったパスタとアヒージョを提供開始

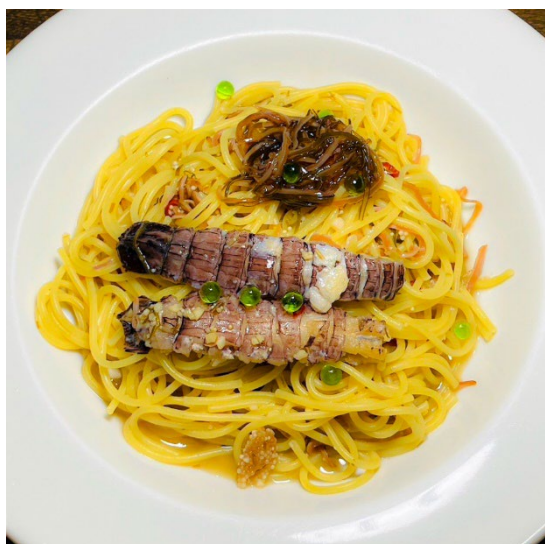


ワイン&カフェレストラン 小樽バインでは10月22日(水)より、秋限定メニューとして「小樽近海産シャコと松前漬のパスタ」と「小樽近海産シャコと北海道産浅利のアヒージョ」を提供開始します。

小樽の旬を楽しむふたつのシャコメニュー

小樽近海で揚がるシャコは、他の産地に比べサイズが大きいのが特徴。さらに、秋になると寒さに備えるために栄養を蓄え、厚みも増します。今回提供するパスタとアヒージョは、そんな秋シャコの旨味がたっぷり楽しめるよう工夫を凝らしました。

提供は10月22日(水)からシャコの漁期終了までを予定しており、数量限定となります。



小樽近海産シャコと松前漬のパスタ ¥1,950
シャコを丸ごと使い、松前漬をトッピングした和風パスタ。ワサビオイルを閉じ込めた「わさびーズ」で彩りを添えるとともに、味わいにピリっとしたアクセントをプラスしています。



小樽近海産シャコと北海道産浅利のアヒージョ ¥2,200
秋シャコに加え、こちらも秋に旬を迎える道産のアサリを入れることにより海鮮の旨味をさらにプラス！辛口の白ワインやビールとともに味わっていただきたい逸品です。

【本件に関するお問い合わせ】

北海道中央バス株式会社 観光事業推進本部 TEL: 011-221-0915 担当: 加藤

▶小樽ワインについて

小樽ワインは明治 45（1912）年に建築された『旧北海道銀行本店』を活用したワイン&カフェレストランです。建物は小樽市の歴史的建造物にも指定されており、店内では小樽の街が歩んできた歴史を感じることができます。重厚な外観とは裏腹に、メニューはどれも気軽に楽しめる内容。北海道産のワインのみを扱い、すべてグラスで注文可能で飲み比べセットもご用意します。道産ワインと食のペアリングを存分にお楽しみください。

- ◆店 名：ワイン&カフェレストラン 小樽ワイン
- ◆住 所：小樽市色内 1 丁目 8-6
- ◆電 話：0134-24-2800
- ◆営業時間：11:30～15:00（L.O14:30）
17:00～21:00（L.O20:30）
- ◆定 休 日：毎週火曜日
- ◆H P： <https://www.otarubine.chuo-bus.co.jp/>



【本件に関するお問い合わせ】

北海道中央バス株式会社 観光事業推進本部 TEL：011-221-0915 担当：加藤