

小樽バインの看板メニュー・バインフォンデュ さらに豪華な「肉 Premium」と「海鮮 Premium」、 特大サイズ「中央バスフォンデュ」が 11 月限定で登場



ワイン&カフェレストラン 小樽バインでは、看板メニューの「バインフォンデュ」をグレードアップした「バインフォンデュ 肉 Premium」と「バインフォンデュ 海鮮 Premium」、そして特大サイズの大人数向けメニュー「中央バスフォンデュ」を 11 月限定で提供いたします。

「バインフォンデュ 肉 Premium」と「バインフォンデュ 海鮮 Premium」の詳細



●バインフォンデュ 肉 Premium ￥6,000 (税込)

白ワインで溶いた豊潤なチーズに負けない、うま味たっぷりの白老牛のステーキを 100g トッピング。

そのほか生ハムやソーセージ、野菜を添えたプレミアムなディナーにふさわしい内容です。



●バインフォンデュ 海鮮 Premium ￥4,000 (税込)

ホタテにサーモン、カキにエビと、北海道らしさにあふれた海鮮尽くしの一皿です。

辛口の白ワインとあわせたり、チーズと絡めて赤ワインと味わったりと、ペアリングも思い思いに楽しめます。

※上記メニューはどちらも予約不要・当日注文可能です

「中央バスフォンデュ」の詳細



●中央バスフォンデュ ¥12,000（税込、4日前までの要予約・6名様〜向け）

小樽バインの母体である中央バスの路線バスをイメージした、超特大サイズのチーズフォンデュ。地元で70年以上続く老舗ベーカリー「平野パン」の食パンを丸ごと1本使用し、その中にたっぷり約1kgのチーズを詰めています。お祝い事や歓送迎会など、多人数での宴席にてぜひご利用ください。

▶ 小樽バイン 店長からのコメント

今回のメニューは、12月に迎える小樽バイン30周年にあたり、看板メニューの「バインフォンデュ」を軸としたメニューを開発しよう、というスタッフのアイデアから生まれたものです。贅沢なディナーにぴったりの「肉 Premium」と「海鮮 Premium」、そして北海道中央バスをイメージした「中央バスフォンデュ」と、観光の方も地元の方も楽しめる内容のメニューができあがったと自負しています。ぜひ、この機会にお召し上がりください。

小樽バイン 店長 坂田 健一

▶ 小樽バインについて

小樽バインは明治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。その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 小樽バイン
- ◆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：無休
- ◆H P：<https://www.otarubine.chuo-bus.co.jp/>



店舗 HP



Instagram

