

12 月 11 日に 30 周年を迎える「小樽バイン」 30 周年を PR する特別ディナーとランチが 10 月限定で登場



ワイン&カフェレストラン 小樽バインでは、今年 30 周年を迎えるにあたって「30 周年スペシャルディナー」と「30 周年スペシャルランチ」を 10 月限定で提供いたします。このほかにも 30 周年を記念する取り組みを行って参りますので、今後もぜひご注目下さい。

30 周年スペシャルディナー



30 周年を迎えるにあたり、スタッフが日頃味わっていただきたいおすすめのメニューや食材から、選び抜いた逸品を全 6 皿のコースで。価格も 8,130 円（バイン 30 周年）に設定いたしました。2 名様から当日注文可、(予約は電話のみ)、10 食限定提供となります。

●メニュー概要

メニュー名：30 周年スペシャルディナー

価格：8,130 円（税込）

提供期間：10 月 1 日～31 日（毎日 10 食限定）

●コース内容

- ・生ハム・チーズ・チェリーモッツアレラとミニトマトのピンチョス・タコとオリーブのレモンマリネ
- ・オニオングラタンスープ
- ・近海産ヒラメとボタンエビのソテー
- ・ズワイガニのトマトクリームパスタ ～粉雪仕立て～
- ・北海道産黒毛和牛もも肉のグリル
- ・ブッセマーマレード

30 周年スペシャルランチ



小樽バインのパスタの中でも特に人気が高い、ペスカトーレ、エビと帆立のジェノベーゼ、ポルチーニ茸のクリームの3種から1つをメインに選べるランチコース。そこに前菜プレートとデザート、スープとドリンクもセットで。価格の3,081円は「30周年・バイン」にちなんだものです。1名様から当日注文可(予約は電話のみ)、10食限定提供となります。

●メニュー概要

メニュー名：30周年スペシャルランチ

価格：3,081円(税込)

提供期間：10月1日～31日(毎日10食限定)

●コース内容

- ・サラダ、キッシュ、ドライフルーツとナッツのチーズ和え
- ・オニオンコンソメスープ
- ・3種の選べるパスタ
ペスカトーレ、ジェノベーゼ、ポルチーニ
- ・自家製ティラミス&バニラアイス
- ・ブレンドコーヒー

▶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

