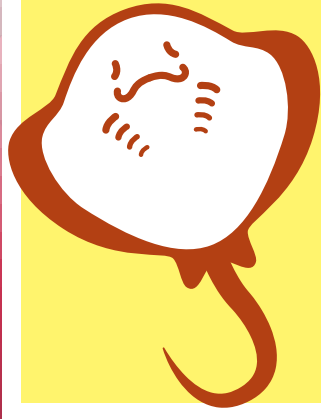


小樽かすべフェア

OTARU KASUBE FAIR 2019

10/1 TUE → 31 THU

エイっとかすべ食べるべ!!



小樽に古くから親しまれている魚「かすべ」、小樽の「かすべ」を素材に市内の飲食店各店が、工夫を凝らしたお料理をご提供します。
おいしい小樽のお酒とともに、ぜひ小樽の「かすべ」をお楽しみください。

小樽バイン



志和 裕 料理長

かすべのガーリックパン粉焼き彩り野菜のトマト煮と共にふっくら焼き上げたカスベにガーリック風味のバターとパン粉を乗せ仕上げました。付け合わせのトマトの酸味とのハーモニーをお楽しみください。

1,300円(税込)

小樽市色内1-8-6 TEL.0134-24-2800

ル キャトリエム



漆谷 寿昭 シェフ

かすべのコンフィ

かすべの身とジャガイモをオリーブオイルで優しく煮込み、白ワインビネガーでさっぱりとまとめました。

ランチコース 1,800円(税込)

小樽市色内2-3-1 TEL.0134-27-7124

小樽朝里クラッセホテル シルフィード



遠藤 稔 総料理長

かすべのオープン焼き ブラックビーンズソース 衣笠茸添え
かすべを香ばしく焼いて、中国の黒豆【豆鼓】でコクのあるソースで仕上げ、衣笠茸を添えました。

2,200円(税込)

小樽市朝里川温泉2-676 TEL.0134-52-3800

北海道料理 かすべ



森田 満太郎 店主

かすべ煮ごり

かすべを煮込み、冷まして煮ごりと共に提供します。

800円(税別)

小樽市花園1-8-20 TEL.0134-22-1554

ホテル ノイシュロス小樽



兼崎 義明 総料理長

かすべのムニエル 焦がしバターソース 柑橘の香り
香ばしく焼き上げたかすべに、トマトやケパー、香草風味の赤ワインソースに焦がしバターと爽やかなライムの香りが食欲をそそります。

クレアコースのメイン1,800円(税別)

※レギュームセレクションとデザート付き

小樽市祝津3-282 TEL.0134-22-9111

オステリア・イル・ぴあっと・ヌオーボ



三輪 信平 オーナーシェフ

かすべの自家製パンチェッタ巻き
ブルーとイカ墨のリゾット添え

かすべに自家製パンチェッタを巻きムニエルにし、イカ墨のリゾットを添えました。仁木産のブルーなど地元食材をふんだんに用いて仕上げました。

単品 1,200円(税別) ラunchコース 1,800円(税別) (前菜、デザート、パン、コーヒー付き)
ディナーコース 3,000円(税別) (前菜、パスタ、デザート、パン)

小樽市東雲町2-3 TEL.0134-64-1697

Beef&winebar 灯 —LAMP—



浅野 之薫 オーナー

かすべのソテー(山わさびソース)

しっかりとソテーした香ばしいかすべに白ワインベースの蝦夷山わさびのソースが食欲をそそります。

1,000円(税込)

小樽市花園3-8-18 TEL.0134-61-1170

鮭と季節料理 に志づ可



若大将 西塚 周平

かすべ 利休味噌煮

赤みそと、白胡麻のペーストで煮込んだ料理です。

900円(税別)

小樽市高島4-9-14 TEL.0134-34-2838

石と鉄 STONE and IRON



中源 博幸 オーナー

かすべのピンチョス

かすべの照り焼きソテーをガーリックブレッドの上にのせたピンチョス。

750円(税込)

小樽市色内2-2-8 TEL.0134-61-1214

らー麺 京や



松原 大輔 店主

かすべの中華そば

かすべの皮でとったスープ。
身はオリーブオイルと梅で蒸し焼きにし、レモンにのせました。

毎週土曜日 30食限定 750円(税込)

小樽市稲穂3-4-15 TEL.0134-27-0036

洋食屋 マンジャーレ TAKINAMI



瀧波 剛 店主

かすべと季節の野菜のアヒージョ風オープン焼き
ふっくらした身のかすべとお野菜を、アヒージョ風にオリーブオイルでオープン焼きにしました。

1,100円(税込)

小樽市色内2-1-16 TEL.0134-33-3394

主催：小樽地域雇用創造協議会（事務局 小樽市産業港湾部商業労政課）TEL.0134-31-7881

お問い合わせ：各店にお問い合わせください。

構成団体：小樽市、北海道後志総合振興局、小樽商工会議所、(一社)小樽物産協会、(一社)小樽観光協会、小樽商科大学、(一社)北海道中小企業家同友会しりべし小樽支部