



厳冬の味覚…真鱈の白子〔たち〕

冬の肝だめし



小樽 冬の贅コース

イルオナイの炙りと蝦夷前寿司のコースに旬の味覚をあわせたコースです。



お品書き

本日のお造り 3点盛り
北海道産真鱈と白子の親子鍋
道産牛フィレ肉炙り焼き
肝軍艦 3貫と握り 3貫

全 4 品

¥7,000

単品の冬の味覚も充実

一人鍋、たちの旨味が凝縮された逸品



真鱈と白子の親子鍋
¥2,200

真鱈の白子・あん肝・フオアグラの食べ比べ



肝だめし軍艦
¥1,800



あん肝ポン酢
¥1,200



道産真鱈のたちポン酢
¥1,200

お問い合わせ

北海道小樽市色内 1-4-20 ホテルソニア小樽 1F
sushi&grill イルオナイ
営業時間 17:30~21:30 (LO 21:00)
TEL : 0134-34-0381



HOTEL SONIA
OTARU

ilonai.com

イルオナイ

検索

