

## フェア参加店舗一覧

※料金には消費税が含まれております。 ※料理写真はイメージです。

和食処こころ

シャコ天ざる シャコ天そば

そば処 十間坂

期間 11/1(木)~11/30(金)

(旧青山別邸)

1.400円 1.200円

小樽市錦町13番11号 TFI 0134-23-0550 宮 11:00~18:30(ラストオーダ- 18:00) 火曜日休業

にしん御殿 小樽 貴賓館 期間 11/1(木)~11/30(金)

2.160円 しゃこお重

> 小樽市祝津3丁月63番地 TEL0134-24-0024 営 11:00~15:00(ラストオーダ- 15:00)

小樽·蕎麦屋·籔半 期間 11/10(土)~

810円 焼きしゃこ 702円 しゃこヌタ

> 小樽市稲穂2丁目19番14号 TEL0134-33-1212 営 11:00~21:00(ラストオーダ- 20:30) 休業日:毎週火曜日、11/21、11/28

レストラン シルフィード 期間 11/1(木)~11/30(金)

しゃこ入りあんかけ焼そば 1.600円 しゃこの蒸し物 麻辣ソースかけ 1.500円

直接ご確認ください。

小樽市朝里川温泉2丁目676番地 TEL0134-52-3800 営 11:00~22:00(ラストオーダ-20:30) 平日14:30~17:00は料理提供はありません

期間 11/1(木)~11/30(金)

しゃこと雲丹のかき揚げ 1,500円 しゃこ天婦羅 -3.200円 しゃこと蝦夷あわびの土鍋ご飯・

TEL0134-21-3402 置 17:30~21:00(ラストオーダ- 20:30)

期間 11/1(木)~11/30(金)

シャコ天丼 750円

> 小樽市稲穂2丁月4番10号 TEL0134-33-9326 営 ランチタイム 11:30~14:00(ラストオーダ・-13:45)

小料理 おばんです

期間 11/1(木)~11/30(金)

シャコのチーズ寄せ 900円 シャコと焼舞茸の 黒にんにくバルサミコソース - 980円

小樽市花園1丁目10番8号 TEL0134-25-5432 営 17:00~23:00(ラストオーダ-22:30) 月曜休業

どんぶり茶屋

期間 11/1(木)~11/30(金)

秋しゃこ大漁丼(汁物つき) 1.980円

小樽市堺町3番24号 TEL0134-64-5593 圏 10:30~20:30(ラストオーダ-20:00) トラットリア・コンフォルテーボレ

期間 11/1(木)~11/30(金)

シャコと長葱の塩味パスタ 1.280 1,280円 シャコのアヒージョ 1.280円 シャコと海老のピザ

\樽市富岡1丁目20番1号 TEL0134-22-1156 営 11:30~15:00(ストルナーダ-14:30) 17:30~22:00(ラストオーダ-21:00)木曜休業

ホテル ノイシュロス小樽 レストラン ブラウキュステ

期間 11/2(金)~11/24(土)

秋しゃこの和風パスタいくら添え 秋しゃこのビザと海老とバジルのカッベリーニ 1.944円

> 小樽市祝津3丁目282番地 TEL0134-22-9111 営 ランチタイム12:00~14:30(ラストオーター 14:00) 木曜日は別メニュー

マンジャーレTAKINAMI

期間 11/1(木)~11/30(金)

八角としゃこのアクアパッツァ 1.500円 小樽産しゃこのトマトクリームスパゲッティ **1.380円** 

小樽市色内2丁目1番16号 TELO134-33-3394 営 ランチタイム 11:30~15:00(ラストオーダ-14:00) ディナータイム 17:30~21:30(ラストオーダ-20:00) 水曜定休日

-セントホテル小樽 3F 和食「入舟」

期間 11/1(木)~11/30(金)

レディース会席 2.500円 小樽産しゃこの海鮮天丼セット 2.000円

> 小樽市稲穂2丁目15番1号 TEL0134-27-8116(入舟直通) 営ランチタイム11:30~14:30

期間 11/1(木)~11/30(金)



しゃこのアヒージョ 980円

小樽市稲穂1丁目3番6号 TEL0134-33-3500 営 11:30~21:00(ラストオーダ- 20:30)

おたる政寿司



期間 11/1(木)~11/30(金)



おたる産しゃこロール 980円 おたる産しゃこ湯葉揚げ 980円

> 小樽市花園1丁目1番1号 TEL0134-23-0011 営 11:00~21:30(ラストオーダ-21:00) 毎水曜日休業、11/13臨時休業

しゃこ料理フェアの 開催について

小樽産しゃこを使った創作料理 を提供し、しゃこの新しい魅力 を引き出し、小樽産しゃこのブ ランド化を推進します。





JR小樽築港駅

