秋時々、
地鶏焼き。

小樽、秋の旬

シャコ、茸、秋刀魚、
そして大雪サーモン。
豊かな海と大地に育まれた
北海道は、まさに
「恵みの秋」そのもの。
海の幸と山の幸、
旬の滋味を一皿に重ね、
メインには、溢れる肉汁と
深い旨みをたたえた
「小樽地鶏」をご用意
いたしました。
北海道の秋の恵みを存分に
味わう、
イルオナイ今秋だけの
特別コース。
ぜひ、ご堪能ください。

小樽旬彩コース
秋麗
～小樽地鶏～

【全七品】8，000円（税込）

当日のご注文は20時まで承っております。
仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

小樽地鶏とは

小樽・塩谷で平飼いされ、
数種類の在来種から生まれた希少な地鶏。
生産数が少なく、
北海道でも「幻」と称される逸品。
上質な脂の旨みとほどよいコク、
心地よい歯ごたえが織りなす、
唯一無二の味わいです。

九月-十一月限定 秋麗

小樽旬彩コース

【献立】

愛別産舞茸のサラダ　ハモンセラーノ
無花果（イチジク）　バルサミコソース

小樽産秋蝦蛄（シャコ）　鮪赤身　勘八
あしらい季節の彩り

北海道産帆立バター醤油　キャビア添え

幻の小樽地鶏　柚子胡椒添え
秋の彩り野菜

【旬魚五点】
中トロ　炙り秋刀魚　ズワイ蟹
雲丹いくら軍艦　大雪サーモン

石狩汁

北海道ミルクアイス
黒蜜がけ　季節のフルーツ添え

【前菜】
【造里】
【炙り魚】
【炙り肉】
【握り】
【椀物】
【甘味】

OTARU HOKKAIDO
IL ONAI
Sushi & Grill

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（L.O　21：00）
TEL:0134-34-0381　インスタグラム：@ilonai.otaru

ilonai.com
イルオナイ　検索