

関係各位

2020年1月15日

2月1日 マリーナバー&レストラン シーフードダイニングバーとしてメニュー一新

グランドパーク小樽（北海道小樽市築港 11-3 客室数：296室 総支配人：小澤扁理）では、2020年2月1日（土）より、館内2階レストラン「マリーナバー&レストラン」のメニューを大幅にリニューアルします。



マリーナバー&レストランは、小樽港マリーナを一望できるダイニングバーです。この度、新しいシェフ（レストラン統括料理長）大原 直樹を迎え、2020年2月1日よりメニュー内容を一新。海鮮を主材とした料理をカジュアルスタイルでお楽しみいただけます。

また、バーならではのアルコールメニューも充実。小樽ビールやおたるワイン、ニッカウヰスキー、オリジナルカクテルなどを、料理に合わせて提案します。

■マリーナバー&レストラン

営業時間 17:00-23:00（フードラストオーダー22:00／ドリンクラストオーダー22:30）

収容人数 52名（カウンター12席含む）

ご予約・お問い合わせ：

レストラン係 TEL:0134-21-3402 Email: fnb.gpot@parkhotelgroup.com

メニュー一例

◆新鮮魚介類と彩り野菜の蒸し焼き 4,000 円（1 名様盛り）



海の幸と色々な旬の野菜を蒸し焼きにした料理です。お好みの4種のソースでお楽しみください。

〔シーフード〕 タラバガニ、ホタテ、アサリ、サーモン、有頭エビ

〔旬の野菜例〕 カラフルポテト、トウモロコシ、ブロッコリー、ピーマン等

〔他〕 スモーキーベーコン

〔ソース〕 レモンガーリック、チーズフォンデュ、エスニック、ブラックビーンズ

※写真は2名様盛り ※ご注文を受けてから調理しますので、お時間を頂戴します

◆海の宝石箱の彩りサラダ エゴマオイル 1,000 円

海の幸と野菜の贅沢なサラダです。
香りの良いエゴマオイルでお召し上がりください。



◆北海道産タコのカルパッチョ ポン酢オリーブオイルで 1,200 円

マリネしたタコを、和テイストのソースで。
お刺身とひと味違う感覚です。



◆北海道産アサリ貝の白ワイン蒸し ベルモットの香り
1,200 円

ノイリー酒（20 種以上のハーブを 2 年以上漬け込んで出来たベルモット）とアサリ貝の相性の良さと風味をお楽しみください。



◆ホテル自家製スモークサーモン コンディメントを添えて
1,350 円

桜のチップを使って燻した自家製スモークサーモン。お酒のお供にぴったりです。



◆北海道産サーモンの香草パン粉焼き 柚子胡椒のソース
1,500 円

サーモンを丹念に焼き、香草パン粉で香りを乗せるように仕上げた料理です。柚子胡椒のソースが味のアクセントになっています。



◆北海道産ホタテ貝のポワレ
バルサミコ風味の焦がしバターソース 1,500 円

ホタテ貝をミディアムで焼き、旨味を引き出した料理です。バター風味と奥深いバルサミコ酢のマッチングをご堪能ください。



◆小樽産シャコとオリーブのペペロンチーノスパゲッティ
1,650 円

小樽の特産品、シャコを使用したスパゲッティです。他では味わえない、グランドパーク小樽ならではの味をぜひお楽しみください。



オープニングプロモーション クラフトビールプロモーション

お料理との組み合わせで、無限の美味しさを追求できる魅力的なクラフトビールの世界。マリーナバー&レストランの新しい海鮮メニューを、個性的なクラフトビールと組み合わせ、ぜひお楽しみください。

◆ブルックリン ソラチエース 1,300 円
(アルコール 7%)

北海道空知郡がオリジンのホップを使用。フレッシュで、トロピカルな香味と明るい余韻が楽しめるビール。

おすすめの組み合わせ

北海道産ホタテ貝のポワレ バルサミコ風味の焦がしバターソース (1,500 円)



◆オンザクラウド 1,000 円
(アルコール 5.5%)

小麦を使って醸し出された軟らかさと白ワインのようなフルーティな香りが特長。

おすすめの組み合わせ

北海道産タコのカルパッチョ ポン酢オリーブオイルで (1,200 円)



◆FAR YEAST 東京ホワイト 1,000 円
(アルコール 5%)

シャープな口当たりで、苦みが少なく、飲みやすいビールです。

おすすめの組み合わせ

北海道産アサリ貝の白ワイン蒸し ベルモットの香り (1,200 円)



◆アフターダーク 1,000 円
(アルコール 6%)

柔らかな甘味と上質な苦味が特長のビール。

おすすめの組み合わせ

新鮮魚介類と彩り野菜の蒸し焼き (4,000 円)
※画像は 2 名盛り



◆インドの青鬼 1,000 円
(アルコール 7%)

ホップの苦味と深いコク、モルトの風味がしっかり感じられるビール。

おすすめの組み合わせ

小樽産シャコとオリーブのペペロンチーノスパゲッティ
(1,650 円)



※小樽ビール（ピルスナー）もご用意しています。

他にも、色々なお料理と組み合わせてお楽しみいただけます。



スタッフ紹介



◆レストラン統括料理長 大原 直樹

調理師専門学校卒業後、札幌市内のホテルやレストランで修業し、西洋料理専門調理師 調理技能士を取得。レストラン調理責任者や調理部副料理長などを歴任し、2019年より、グランドパーク小樽にて現職。30年以上にも及ぶシェフ経験を活かし、お客様のニーズにお応えできるよう日々努め、何度でも足を運んで頂けるお料理を提供してゆきたいと考えています。



◆ソムリエ 中山 伸太郎

札幌市内や函館近隣のホテルで10年経験を積み、飲食施設勤務は14年以上。ホテルで宴会サービススタッフとして勤務していた頃にワインに興味を持ち、先輩の勧めでソムリエの資格を取得。小樽での勤務は以前からの憧れ。マリーナバー&レストランでは、北海道後志地方の食材と、世界各地のワインの個性を組み合わせ、お客様の好みに合わせたマリアーージュを提案しています。



グランドパーク小樽は、マリーナバー&レストランを「小樽ならではの海鮮をバラエティ豊かな料理に仕上げ、カジュアルスタイルで提供するダイニングバー」として位置づけ、小樽における「海鮮＝寿司」という固定的な食のイメージを変えてゆきたいと考えています。

このリリースに関するお問い合わせ：

マーケティングコミュニケーションズ（広報担当：大塚）

グランドパーク小樽

Tel: 0134-21-3443 Fax: 0134-21-3403 E-mail: pr.gpot@parkhotelgroup.com