

Trattoria
Della Marina
Otaru

DINNER MENU



PRODUCED BY KIRORO

PINCHOS

ピンチョス



ピンチョス3種盛り合わせ

Assortment of 3 kinds of Pinchos

¥1,200

ピンチョス5種盛り合わせ

Assortment of 5 kinds of Pinchos

¥1,800

CHARCUTERIE

シャルキュトリー



オードブル4種盛り合わせ

Assortment of 4 kinds of Appetizers

¥2,500

オードブル7種盛り合わせ

Assortment of 7 kinds of Appetizers

¥3,500

SALAD

サラダ



野菜タワー

Vegetable Tower

¥1,800

写真は2名様盛りです。 The photo shows a serving for two.

上段
Upper

中段
Middle

下段
Lower

野菜料理
Vegetable Dishes

テリーヌ サラダ添
Terrine with Salad

野菜アミューズ
Vegetable Amuse

仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。
Ingredients and items are subject to change based on availability.

AJILLO

アヒージョ



海老のアヒージョ
Shrimp Ajillo

¥1,200



ツブ貝のアヒージョ
Whelk Ajillo

¥1,200

海老とツブ貝のアヒージョ
Shrimp and Whelk Ajillo

¥1,500

PIZZA

ピッツァ



マルゲリータ
Margherita

¥1,600



クワトロ フォルマッジ
Quattro Formaggi

¥1,600

FISH DISH

魚料理



ブイヤベース グラタン風
Bouillabaisse Gratin Style

¥3,500



前浜鮮魚のアクアパッツァ
Foreshore Fresh Fish Aquapazza

¥3,500

MEAT DISH

肉料理



蝦夷鹿すね肉の赤ワイン煮込み
Hokkaido Venison Shank Stewed in Red Wine

¥3,000



北海道産牛ロース肉のタリアータ
Hokkaido Beef Loin Tagliata

¥3,000

APERITIVO SET

アペリティーヴォ セット

シャルキュトリー & チーズ盛り合わせ
Appetizer and Cheese Platter

+

ピンチョス3種盛り合わせ
Assortment of 3 kinds of Pinchos

+

パン
Bread

+

アペリティーヴォ(お飲み物) 1杯
1 Drink

¥2,000



PRIX FIXE DINNER

プリフィックス デイナー

シャルキュトリー & チーズ盛り合わせ +
Appetizer and Cheese Platter

ピンチョス3種盛り合わせ
Assortment of 3 kinds of Pinchos

— 選べるメイン料理 —

Choose the main dish

《 魚料理 Fish Dish 》

ブイヤベース グラタン風
Bouillabaisse Gratin Style

前浜鮮魚のアクアパッツア
Foreshore Fresh Fish Aquapazza

《 肉料理 Meat Dish 》

蝦夷鹿すね肉の赤ワイン煮込み
Hokkaido Venison Shank Stewed in Red Wine

北海道産 牛ロース肉のタリアータ
Hokkaido Beef Loin Tagliata

パン
Bread

+

コーヒー
Coffee

¥4,800



前浜鮮魚のアクアパッツア

SWEETS

スイーツ



バスクチーズケーキ

Basque Cheesecake

¥700



パリブレスト

Paris-Brest

¥700



洋梨のタルト

Pear Tart

¥700



クラシックショコラ

Classic Chocolat

¥700



アップルパイ

Chausson aux Pommes

¥700

SOFT DRINKS

ソフトドリンク

《オリジナルレモネード》レモネードソーダ

Lemonade & Soda

¥600

ピンクグレープフルーツソーダ

Pink Grapefruit & Soda

¥600

ブレンドコーヒー

Coffee

¥500

カフェラテ

Caffè Latte

¥500

カプチーノ

Cappuccino

¥500

ダージリンティー

Darjeeling Tea

¥500

《カフェインレス》カモミールハーブティー

Chamomile Herbs Tea

¥500

アイスコーヒー

Iced Coffee

¥500

アイス カフェオレ

Iced Caffè Latte

¥500

アイス ルイボスティー

Iced Rooibos Tea

¥500

アップルジュース

Apple Juice

¥500

ペプシコーラ

Pepsi Cola

¥500

ペプシコーラゼロ

Pepsi Cola Zero

¥500

ジンジャエール

Ginger Ale

¥500

ペリエ

Perrier

¥500

ウーロン茶

Oolong Tea

¥500

飲み放題プラン ALL-YOU-CAN-DRINK FEE

アルコール & ソフトドリンク Alcohol & Soft Drinks	60分 60min. ¥2,000	90分 90min. ¥3,000
ソフトドリンク Soft Drinks	60分 60min. ¥1,000	90分 90min. ¥1,500

HOUSE WINE ハウスワイン

赤ワイン〈ライトボディ〉 / パスクア ロッソ ヴェネト
Red Wine 〈Light body〉 / Pasqua Rosso Veneto I.G.T.

白ワイン〈やや辛口〉 / パスクア ビアンコ ヴェネト
White Wine 〈Slightly dry〉 / Pasqua Bianco Veneto I.G.T.

グラス Glass	〈110ml〉	¥600
デカンタ Decanter	〈360ml〉	¥1,800
ボトル Botolle	〈750ml〉	¥3,500



アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。
Should you have any concerns about allergies, please notify the staff.

価格には10%の消費税が含まれております。
10% consumption tax included.

ALCOHOL DRINKS

アルコール

グラスワイン / 赤・ライトボディ パスクア ロッソ ヴェネト Glass Red Wine / Pasqua Rosso Veneto I.G.T.	¥600
グラスワイン / 白・やや辛口 パスクア ビアンコ ヴェネト Glass White Wine / Pasqua Bianco Venet I.G.T.	¥600
グラススパークリングワイン / 辛口 ドン ロメロ カヴァ ブリュット Glass Sparkling Wine / Don Romero Cava Brut	¥700
サングリア 赤 / 甘口 Glass Red La Sangria	¥600
サングリア 白 / 甘口 Glass White La Sangria	¥600

MARINA ORIGINAL COCKTAIL

マリンサンライズ Marine Sunrise	¥600
マリンブルー Marine Blue	¥600
マリンサンセット Marine Sunset	¥600
ハイボール Highball (Whiskey and Soda)	¥700
リモンチェットロ Limoncello	¥600
ニッカウイスキー Nikka Whisky	¥700
サッポロ クラシック生ビール Sapporo Classic Draft Beer	¥700
ノンアルコールスパークリング Non-Alcoholic Sparkling	〈355ml〉 ¥1,700
ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer	¥500