

SHIRIBESHI COTRIADE

FAIR 2024

2024.2.1~2.29

営業日・営業時間・システムにつきましては各店舗により異なりますのでお問い合わせください



食材

真材：後志近海で獲れた「魚介類」、「魚介類すり身」をそれぞれ1種類以上、後志で収穫された農産物のうち「野菜」、「果物（加工品含む）」をそれぞれ1種類以上使用します。

スープ：後志近海で獲れた「魚介類」と後志産「野菜」を使用したベーススープに、後志産「シードルまたはワイン」、北海道産「乳製品」を使用して仕上げます。

ソース：魚介類にかけるヴィネグレットソースを添えます。※ヴィネグレットソースとは、オリーブオイル、ヒネガー、塩、刻みエシャロットか玉ねぎを混ぜたものです。

その他：基本レシピをベースに、各提供店で料理内容や提供方法など、オリジナリティを加えます。



ホテルノイシュロス小樽 レストラン「ブラウキュステ」

ランチ「ボヌール」¥3,190(税込)

- 本日のオードブル
 - しりべしコトリアード焼きリゾット添え
 - デザート ●パン ●有機認定コーヒーor紅茶
- ディナー「コトリアードディナー」
¥6,050(税込)

- 前菜 ●牛ひれ肉の温前菜 ●しりべしコトリアード
- メのリゾット ●デザート ●パン
- 有機認定コーヒーor紅茶

小樽市祝津3-282 ☎0134-22-9111

ランチ 12:00/12:30/13:00(3部制) 1日2組限定(2日前要予約)

ディナー 17:30~21:00(L.O.20:00)

ランチのみ水・木曜日定休日(変更の場合有) P有(60台)



オステリア・イル・ びあっと・ヌオーボ

しりべしコトリアード単品 ¥1,540(税込)

ランチコース ¥2,320(税込)

- 前菜 ●しりべしコトリアード

- パン ●デザート ●ドリンク

ディナーコース ¥3,850(税込)

- 前菜2皿 ●パスタまたはリゾット

- しりべしコトリアード ●パン ●デザート

小樽市東雲2-3 ☎0134-64-1697

ランチ 11:30~15:00(L.O.14:00)

ディナー 17:00~22:00(L.O.フード21:00)

毎週水曜日定休日(臨時休業有) P有(4台)



トラットリア コンフォルテーボレ

しりべしコトリアード単品 ¥2,300(税込)

しりべしコトリアードセット ¥3,100(税込)

- しりべしコトリアード

- 自家製ハーブパン

- 本日の前菜

- デザート ●コーヒー

小樽市富岡1-20-1 ☎0134-22-1156

ランチ 11:30~14:30(L.O.14:00)

ディナー 17:30~21:00(L.O.フード20:00)

木曜日定休日 P有(7台)



ホテルノルド小樽2F レストラン シズル

ブッフェの一品としてご提供いたします

大人 ¥2,450(税込)

シニア ¥1,980(税込)

小学生 ¥1,400(税込)

小樽市色内1-4-16 ☎0134-24-0500

ランチ 11:30~15:00(最終入場14:00)

無休 P有(レストラン利用2時間無料)



Cafe & Diningbar With Cat's Lamp

コトリアード Aセット ¥2,500(税込)

- コトリアード ●パン ●ワイン ●デザートパフェ

コトリアード Bセット ¥2,000(税込)

- コトリアード ●パン ●ワインorデザートパフェいずれか

コトリアード単品 ¥1,500(税込)

- コトリアード ●パン

※カフェタイムでのコトリアードのご提供はしておりません

※ディナータイムは予約営業(2日前要予約)

小樽市稲穂2-3-10 ☎0134-61-1170

ランチ 11:00~14:00 カフェ14:00~16:00

ディナー 18:00~22:00(L.O.フード21:00 ドリンク21:30)

火曜日定休日(他不定休あり) P有(3台)



石と鉄 STONE and IRON

コトリアード ランチセット ¥1,900(税込)

- サラダ ●パン ●ドリンク

コトリアード単品 ¥1,600(税込)

- パン

※ディナーは単品のみのご提供

小樽市色内2-2-8 ☎0134-61-1214

ランチ 11:30~15:00(L.O.14:30)

ディナー 17:00~22:00(L.O.21:00 日曜のみL.O.20:00)

※木曜日は17:00~22:00(L.O.21:00)

毎週月曜日定休日 駐車場有(5台)



UNWIND Hotel & Bar OTARU

アニバーサリーコース ¥7,700(税込)

- 一口前菜 ●前菜 ●スープ ●パスタ

- 魚料理(しりべしコトリアード)

- 肉料理 ●デザート ●コーヒーor紅茶

※コトリアードは事前予約(前日20時迄)

※ディナータイムのコース料理でのみご提供

小樽市色内1-8-25 ☎0134-64-5810

ランチ 11:30~15:00(L.O.14:30)土日祝のみ営業

ディナー 17:00~22:00(L.O.21:00)

毎週月・火曜日定休日 駐車場無

食べるスープ

「しりべしコトリアード」って何？

WHAT'S SHIRIBESHI COTRIADE?

フランス・フリッターニュ地方の郷土料理である魚介スープ(鍋)
語源は漁師が船上で作るときに使用した鍋が始まりで
Kaoter(カオテル) = 「鍋・釜」という説や暖炉で素早く
煮立たせるために使ったCotoret(コトレット) = 「薪の束」から
きているという説もあります。洋風鍋で有名なフイヤベースは
サフランを使用しますが、コトリアードには魚の出し汁をベースに
ミルクやクリームが多く使用されます。
「しりべしコトリアード」とは北海道後志地域で獲れた魚介類、野菜
果物、北海道産乳製品など地元食材を使用した「食べるスープ」です。



Shiribeshi Cotriade Promotion Council

一般社団法人 北海道中小企業家同友会 しりべし 小樽支部内 しりべしコトリアード推進協議会 〒047-0031 小樽市色内1丁目9番6号 TEL0134-25-9191