



Marina Café

by Yoichi Bar Loop & KIRORO

DRINKS

レモネード

Lemonade

ALL ¥500

マリーナオリジナルレモネード
Marina Original Lemonade

- レモネード&ソーダ
Lemonade & Soda
- レモネード&
ピンクグレープフルーツ&ソーダ
Lemonade & Pink Grapefruit & Soda

レモネード&
ピンクグレープフルーツ&ソーダ



レモネード&ソーダ

アルコール入りレモネード

Lemonade with Alcohol

ALL ¥600

マリーナオリジナルカクテル
Marina Original Cocktails

- マリンブルー Marine Blue
小樽の澄んだ青い海のような、
キリッとした味わいのレモネード。
- マリンサンセット Marine Sunset
日本海に沈む幻想的な夕日を連想させる、
スイートなレモネード。

マリンサンセット



マリンブルー

ソフトドリンク Soft Drinks

ALL ¥400

- ブレンドコーヒー Coffee
- 紅茶 Tea
- カフェラテ Latte
- カプチーノ Cappuccino
- アイスコーヒー Iced Coffee
- アイスティー Iced Tea
- オレンジジュース Orange Juice
- アップルジュース Apple Juice
- ペプシコーラ Pepsi Cola
- ジンジャエール Ginger Ale
- ペリエ Perrier
- ウーロン茶 Oolong Tea



アルコール Alcoholic Drinks

ALL ¥600

- 余市ツヴァイゲルトレーベ・グラス / 赤
Yoichi Zweigeltrebe / Red
上品でやさしいアロマと、軽快なタンニンによるすっきりとした口当たりが魅力。
- 余市ケルナー・グラス / 白
Yoichi Kerner / White
爽やかでキレのある、すっきりとした飲み口のワイン。
- オーガニック サングリア・グラス
Organic Sangria
ワインに地中海産柑橘フルーツの風味が効いた、やや甘口で爽やかな味わい。
- スパークリングワイン・グラス / 白
Sparkling Wine / White
フランスの辛口スパークリングワイン。(ポール・メッサー プリュット)
- サッポロクラシック生ビール Sapporo Classic Draft Beer
- ニッカウイスキー Nikka Whisky
- ハイボール Highball - Whisky and Soda
- プレミアムアルコールフリー Premium Alcohol Free
(ノンアルコールビール)

SWEETS



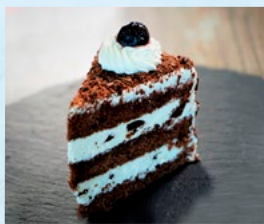
NEW

- マリーナ プリン
Marina Pudding
¥400



NEW

- バスク チーズケーキ
Basque Cheese Cake
¥500



- ブラック フォレスト
Black Forest
¥500

マリトッツォ Maritozzo

ブリオッシュにたっぷりと
クリームとフルーツをサンドしたイタリアのお菓子。
Marina Caféでは
旬のフルーツ&クリームチーズが隠し味。

ALL ¥500



FOODS



NEW

魚介のパエージャ (パエリア) Seafood Paella

海の恵みを凝縮させた逸品。
魚介の旨味がたまらないおいしさ!

¥600



NEW

ポテトサラダ LOOPスタイル Potato Salad

ゴロっとしあげたポテトサラダを
半熟たまごと一緒に。

¥400



NEW

北島ポークのボカディージョ Bocadillo

スペインの代表的な国民食のサンドイッチ。
低温調理でじっくり仕込んだ北島ポークをサンドして。

¥600

やみつき フライドポテト

French Fries

カリッとホクホクなポテト。
スパイシーなソースと共に。

¥400



NEW

照り焼きチキンと 野菜のサラダ

Chicken Salad

甘辛ジューシーなチキンと
アボカドたっぷりの満腹ポウル。

¥600



シーザーサラダ ボイルドエッグ添

Caesar Salad

ヘルシーで彩り鮮やかな
ごちそうサラダ。

¥600



スパイシー唐揚げ (ザンギ)

Zangi

ヘルシーな胸肉をカリカリに。
ピリッとスパイスを効かせて。

¥600



鶏肉 アボカド チーズの ホットサンドウィッチ

Chicken Sandwich

クリーミーなアボカドとチキン。
お子様にもおすすめ。

¥600



厚切りハム チーズ 野菜の ホットサンドウィッチ

Ham Sandwich

ホットサンドの定番を
Marina Café風にアレンジ。

¥600



余市バル「LOOP」の料理長、仁木偉シェフが監修。

「京都吉兆」にて日本料理の神髄に触れながら精練を重ね、
その後「祇園 山地陽介」にてフレンチシェフ・ソムリエとしても活躍。
料理人としての知見を広げるために、スペインでガリシアの「A Tafona」、
さらにバスクの「Asador Etxebarri」と行脚・修行を行い、2020年夏に帰国。



ワインを楽しむホテル「LOOP」

木・鉄・コンクリートの素材をそのまま生かした客室は、ワイナリーに泊まっているかのよう。レストラン「Yoichi LOOP」を併設。ワイン好きな人に楽しんでもらいたいホテルです。