AUTHENT HOTEL OTARU
2022.Summer

AUTHENT GOURMET

AUTHENT HOTEL OTARU
夏の保存版
2022
Summer

おうちでホテルごはん | テイクアウト & デリバリー

2022年、“旨い夏”のラインナップを皆様にお届けいたします。
ご家族や会社のイベントなどにもご利用くださいませ。

夏のごちそう

ふっくらと柔らかく蒸しあげられた国産の鰻を皮目をパリッと焼き上げ、鰻の旨みを最大限に引き出しました。お米は蘭越産のななつぼしを使用、夏疲れを予防するためにも、栄養のある食事をしっかり摂って、夏に負けない体力をつけましょう！土用の丑の日じゃなくても食べたい！「鰻重」をお届けいたします。

土用の丑の日 2022年は 7月23日・8月4日

ニッポンのうなぎ

うなぎ弁当 国産鰻ちらし 4,500円

ニッポンのうなぎ

うなぎ弁当 国産鰻重 4,500円

※国産うなぎは鹿児島県産うなぎを使用しております。

サイズ：
各100×200×4.5mm×2段

- 入舟 鰻重 2,500円
- 入舟謹製 ニッポンのうなぎ 特上国産鰻重 5,500円

サイズ：138×185×45mm
※写真はイメージです。

ちょっと豪華なお弁当や食卓に彩りを添えるオードブルとしても人気が高く、お客様からのご好評のメニューです。

和

旬菜箱《和》 2,500円 サイズ：170×250×50mm

- 鰈味噌漬け／舞茸ベーコン巻き／茄子田楽焼き
- 煮海老／出汁巻き玉子
- もろこし豆乳揚げ／鱚東寺揚げ
- 鱸南蛮漬け／秋刀魚甘露煮
- 赤魚の唐揚げキノコ餡掛け
- 南瓜サラダ
- 和風ローストビーフ

洋

旬菜箱《洋》 2,500円 サイズ：170×250×50mm

- ビーフシチュー／ブロッコリー／ニンジン
- サーモンとホタテのピカタ／海老のソテー
- バジルとチーズのミートローフ
- グリルポーク／芋フライ
- 鶏もも肉の香草パン粉焼き／トマトソース
- タラの唐揚げカレー風味／ナス／ミニトマト

※仕入れ状況により、食材が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。

旬菜箱 お食事セット 各3,200円

旬菜箱《和》又は《洋》いずれかと、右記よりお好きなご飯又はパンをおひとつお選びください。

ガーリックライス

鶏と茸の炊き込み御飯

華ちらし寿司

自家製パン

※表示価格は全て税込価格です。

和食・洋食どちらも楽しめる
オードブルをご用意しました。

3日前
要予約

極みオードブル

サイズ:140×270×65mm×2段　2名様盛　12,000円

洋　ローストビーフ／オニオンスライス／鮑と帆立のオーロラソース／スモークサーモン／北海道産豚肉のパテカンパーニュとフォアグラテリーヌ／鰊のマリネ／海鮮マリネ／フグのリエット キャビア添え／生ハム／紅茶鴨スモーク

和　海老のチリソース煮／鰤カマ煮付け／鱧梅紫蘇巻き／烏賊東寺揚げ／翡翠銀杏松葉串／サーモン絹田巻き／鰻巻き玉子／鯛柚庵焼き／豚スペアリブ照り焼き／鮑磯香焼き／北海縞海老／蛸柔らか煮オクラ串打ち／烏賊たらこ鳴門巻き／南京松風

3日前要予約

Casa Blanca restaurant 夏のオードブル

4名様盛　6,000円

カサブランカ人気のお料理の中からシェフがセレクトした料理をテイクアウト オードブルとしてご用意致しました。

●紅茶鴨スモーク　●スモークシュリンプ
●スモークサーモン　●生ハム
●パテカンパーニュ　●ローストビーフ
●ソフトサラミ　●ミラノサラミ　●鰊マリネ
●バジルとチーズのミートローフ　●野菜キッシュ

※写真はイメージです。

3日前要予約

八幡 夏のオードブル

2名様盛　5,000円

ご自宅にホテルレストランの味をお届けします。旬の食材を吟味し下関直送の虎河豚などの旬彩和食を盛り込みました。

●牡蠣ベーコン巻き／合鴨味噌漬け焼き　●鮟鱇友和え　●鶏唐揚げ油淋鶏ソース　●帆立チーズ焼き／銀杏松葉串　●蛸柔らか煮／南瓜旨煮　●海老カダイフ巻き揚げ　●河豚白子焼き／河豚皮湯引き　●サーモンマリネ蕪包み／いくら醤油漬け　●豚角煮

※写真はイメージです。

3日前要予約

押し寿司巻き寿司 盛り合わせ

2名様盛　2,500円
4名様盛　4,500円

ご家族や親しい方とのお集まりに酢飯の上に厚い鯖がのったサバ押し寿司は大人気！煮穴子やサーモンの押し寿司はもちろん、皆さんで楽しめる多彩なラインナップです。

●鯖棒寿司　●サーモン押し寿司
●煮穴子の押し寿司　●ズワイ蟹の押し寿司
●玉子巻き　●牛蒡巻き　●柴漬け巻き

※写真は4名様盛りです。
※写真はイメージです。

※表示価格は全て税込価格です。

bakery Ondine「ベーカリーOndine」のおすすめ

ティータイムに彩りを♪

旬の フルーツサンド

12個入　3,000円

3日前
要予約

※フルーツは季節により異なります。

ホテル特製

厚切り ロースカツサンド

3日前
要予約

2,000円

日曜日のお楽しみ

クロワッサン 食パン

1,000円

日曜日
限定

配達限定 1日3本まで

プレミアム食パン

1,280円

10:30の
焼きたて
をご用意
いたします

※表示価格は全て税込価格です。

“食べる夏”おすすめの夏弁当が大集合

多彩なお弁当をご用意しております。様々なシーンにご利用くださいませ。

新商品

道産牛 ヒレカツ弁当 3,200円

サイズ: 120×320×50mm

新登場、外はサクッサクッ！
中はしっとりやわらかな道産牛ヒレカツ弁当！

新商品

入舟ゆりね焼売弁当（蟹・帆立）

サイズ: 180×268×50mm　2,500円

新作！入舟でつくる“蟹”と“帆立”のゆりね焼売を各2個入り。
ボリューム満点の夏のお弁当をご用意しました。

洋食弁当

サイズ: 180×268×50mm　2,200円

人気の『エビフライ』と『ハンバーグ』そして『クリームコロッケ』といった洋食の人気メニューが一度に楽しめる贅沢なお弁当です。

四季弁当

サイズ: 170×250×50mm　2,500円

テイクアウトNo.1人気のお弁当。食で味わう四季の彩り。食材を吟味し、おいしさを引き立たせお客様の元へ。春夏秋冬、自信を持ってお届けする四季のお惣菜とお弁当です。

豚ヒレカツ弁当

サイズ: 170×250×50mm　1,700円

柔らかい上質のヒレ肉を使用した定番商品。
人気の味をお届けいたします。

車海老２本使用

サイズ:120×175×55mm

入舟
旬菜天重
2,000円

ステーキの王様

サイズ:180×268×50mm

道産牛
サーロイン
ステーキ弁当
2,900円

今日は贅沢に

サイズ:180×268×50mm

黒毛和牛
カットステーキ
弁当
4,700円

※表示価格は全て税込価格です。

復活　ホテルメイド

シェア ランチBox 2,200円

お客様の声にお応えし、レストラン「カサブランカ」のランチBoxを復活販売いたします。
ビーフシチューと自家製ハンバーグそしてホテル自家製パンのよくばりランチBox。

ビーフシチュー

＋

ハンバーグ

＋

自家製パン

※表示価格は全て税込価格です。　※写真はイメージです。

Original sweets

カップケーキセット

3日前要予約

Aセット Bセット 又は 1,700円　Cセット 2,600円

Aセット 4個セット
- 苺ショートケーキ
- マンゴームース
- チョコレートムース
- 木苺ムース

Bセット 4個セット
- モンブラン
- マンゴームース
- カシスムース
- 木苺ムース

Cセット 6個セット
- 苺ショートケーキ
- 木苺ムース
- チョコレートムース
- モンブラン
- マンゴームース
- カシスムース

和風カップケーキセット

- かぼちゃのムース
- 抹茶ババロア
- いちご大福
- 杏仁あんみつ

4個セット 1,700円

スイーツボックス

3,800円

サイズ:5.5cm×5.5cm×9Box

ミニサイズのケーキを詰め込んだスイーツBoxです。紅茶と一緒にアフタヌーンティーをお楽しみください。

- シュークリーム
- かぼちゃのムース
- いちごタルト
- ガナッシュショコラ
- いちごショート
- 柚子ムース
- モンブラン
- フランボワーズムース
- 抹茶ロール

3日前要予約

サイズ:直径15cm

NEW

レモンタルト

1,500円

スキッとした程よい酸味のレモンタルト！レモンクリームとスポンジを3層に重ねあわせ、甘酸っぱいスイーツが大好きな方に大人気の夏のスイーツです♪

サイズ:直径18cm

NEW

日曜日限定

アップルパイ

1,500円

昔ながらの味を大切にし、受け継いだおいしいアップルパイ。シンプルに焼き上げて作るアップルパイは日曜日だけのご褒美スイーツ。

サイズ:直径15cm

ブルーチーズケーキ

1,500円

ひとくち食べた瞬間、みんなが笑顔になるチーズケーキ。“Käse Kuchen”ケーゼ　クーヘン（ドイツチーズケーキ）をベースに道産生乳のクリームチーズに北欧のブルーチーズを加え、キャラメリゼでコーティングされたクリーミーでコクのある味わい。

サイズ:5cm×7cm×15cm

ウィークエンド・オランジェ　1,240円

ホテルパティシエが自信をもっておすすめするしっとりとした食感で爽やかなオレンジ味のパウンドケーキです。

オーセントホテルシュークリーム

4個入りBox 600円

一つずつ個包装になっているので、お弁当を食べた後のデザートに召し上がっていただけます。クリームたっぷり！3時のおやつにもちょうどいい！

※表示価格は全て税込価格です。

LINE オーセントホテル小樽 LINE公式アカウント **友だち募集中！** 登録はこちらから

- 毎月お得なクーポンを配信
- 新着情報配信中！

AUTHENT HOTEL OTARU

オーセントホテル小樽

〒047-0032 北海道小樽市稲穂2丁目15番1号

公式HP

※商品はご予約の上、前日16:00までにご注文承ります。
※紙面の有効期限は2022年8月末まで。
　但し状況により販売期間が変更となる場合がございます。
※仕入れ状況により、食材が変更になる場合がございます。

商品お引渡し場所	1Fベーカリー「オンディーヌ」	商品お引渡し時間	11:00 ～ 17:00	ご予約受付	11:00 ～ 17:00 TEL.(0134)27-8123

DELIVERY

ご希望のお客様には自宅へお届けいたします。

※配達は、10,000円以上のご注文より承っております。
※配達エリアは、小樽市内（朝里～塩谷）に限らせていただきます。
※状況によってご希望のお届け時間帯にお届けできない場合がございます。予めご了承ください。