# PRESS Spring

AUTHENT HOTEL
OTARU

## 2024.03.04.05

- ◆ 気軽にチョイス　カサブランカ ランチブッフェ
- ◆ 春料理を食べ尽くす
  - 入舟 …… 期間限定 合馬産筍と春の山菜コース
  - キャプテンズバー …… 国酒が彩る日本の春 カクテルプロモーション
  - ポールスター …… 春の彩り ロゼワインフェア
- ◆ ホテルベーカリー …… 雪どけから新緑をテーマに、春のパン

25th Anniversary
AUTHENT HOTEL
SINCE 1998

25周年を迎えた感謝の気持ちを込めて、
オーセントホテル小樽での食の豊かな時間をお届けします

オーセントホテル小樽

Casa Blanca Restaurant

3月1日㈮ ～ 5月31日㈮

懐かしの洋食屋定番料理の他、春を感じさせるバラエティ
豊かなブッフェ料理の数々を存分にお楽しみください。

## レトロ食堂
## その日の気分でお好きにチョイス
## ライトランチブッフェ ランチ

基本料金 お一人 1,600円（ブッフェ料理＋ドリンク）

### 追加料金で「メインディッシュ」をチョイス

**追加900円でパスタをチョイス**
- ◆ 昔ながらの濃厚ナポリタン
- ◆ 昭和の喫茶店風ミートソース

**月替わりのシェフ一押しメイン料理／追加1,400円でチョイス**
- ◆ 3月　小海老とマカロニのチーズグラタン
- ◆ 4月　洋食屋の定番ハンバーグステーキ ホテル特製デミグラスソース
- ◆ 5月　ルスツ羊蹄豚ロースのポークグリル ジンジャーソース

**追加1,900円でチョイス**
- ◆ 洋食屋のエビフライタルタルソース

**追加2,400円でチョイス**
- ◆ 道産牛のサイコロカットステーキ 和風ソース

### 彩り ワインブッフェ

+1,500円で
贅沢なランチタイムを

ソムリエ厳選の
スパークリングワイン・
白・赤ワイン 10 種のほか、
ハイボールを時間内、
存分にお楽しみください。

3月1日㈮ ～ 5月31日㈮　前日までの要予約

## 洋食紀行 ～春野菜と十勝若牛の サーロインステーキのコース～

お一人 7,000円コース・7品／9,000円コース・8品
ランチ　ディナー

**テーマ：春野菜**
ホテルシェフが再現する欧州の伝統的な料理、
旅するように春の料理をお楽しみください。

メニュー（7,000円コース・7品）　※一部産地が変わる場合があります。
- ■甘味をたくわえたニセコの雪ノ下人参で一品
- ■赤井川産ホワイトアスパラガスと春鰹のグリル グリーンソース
- ■十勝若牛のサーロインステーキ　他４品

7,000円コース（イメージ）

3月1日㈮ ～ 5月31日㈮　前日までの要予約

## 春のHOKKAIDOフレンチ ～ホテルシェフの極みディナー

お一人 12,000円・8品　ディナー

素材・技術～ホテルシェフがとことんこだわったワンランク上のプレミアムディナーコース。季節の北海道素材を取り入れホテルシェフだからこそ提供できる食の極みを是非ともご体感ください。

メニュー
- ■赤井川産ホワイトアスパラガスと春鰹のグリル グリーンソース
- ■オーセントホテル小樽 シグネチャーディッシュ
  美唄の猟師山本さんの天然エゾ鹿肉のロティ
  真狩村三野さんのビーツコンフィ、ソース ジュニパベリーの香り
- ■北海道産チーズレアケーキのキャラメリーゼ 苺ソース　他5品

**レストラン「カサブランカ」** TEL.0134-27-8117
営業時間 11：30～14：30／17：30～20：00

メニュー



入舟

3月1日㈮ ～ 5月31日㈮

## 入舟ランチ会席 春味覚

お一人 3,500円・全8品　ランチ

芽吹く春の彩りを日本料理でご堪能ください。

おしながき
- ■箸　附／うぐいす豆腐 花びら百合根
  美味出汁 山葵
- ■先　附／魚介の柑橘和え 柚香酢 ラディッシュ
- ■造　里／勘八 鮫鰈 桂一式 あしらい 山葵
- ■焼　物／鰆利久焼き キャラ蕗
- ■蓋　物／鯛と春蕪の煮物 青味 針柚子
- ■口代り／北海道産豚ヒレ肉とグリーンアスパラのソテー
  生姜ソース 黒胡椒塩漬け
- ■食　事／桜蕎麦 薬味 冷出汁
- ■水菓子／抹茶あいす 苺 ミント

お得に美味　追加 1,000 円で「桜蕎麦」と「寿司三種（本鮪、鯛、帆立）」に変更可

3月1日㈮ ～ 5月31日㈮
ランチタイムのみ前日までの要予約

## 四季会席

お一人 6,000円・全8品　ランチ　ディナー

入舟定番の季節の会席料理。
大切な方々と季節の滋味をごゆっくりお楽しみください。

おしながき
- ■箸附　■先附　■造里　■焼物　■蓋物
- ■油物　■食事　■水菓子

3月1日㈮ ～ 5月31日㈮

## 春の彩り 花かご膳

お一人 2,500円・全6品　ランチ

春食材を摘んできたような花かご膳で
気軽な入舟ランチをどうぞ。

おしながき
- ■花かご盛　■小鉢　■刺身　■煮物　■食事　■水菓子

3月1日㈮ ～ 4月30日㈫　3日前までの要予約

期間限定

## 入舟会席 合馬産筍と春の山菜コース

お一人 12,000円・全8品　ランチ　ディナー

春をイメージする食材のひとつ 筍 春の山菜
国内最高級とされる北九州「合馬の筍」と
道産食材を活かした、贅沢な期間限定料理です。

おしながき
- ■前菜　■吸物
- ■造里　■焼物
- ■蓋物　■強肴
- ■食事　■水菓子

**和食「入舟」** TEL.0134-27-8116
営業時間 11：30～14：30／17：30～20：00

メニュー

鉄板焼
海王

3月1日㈮ ～ 5月31日㈮　3日前までの要予約

選りすぐりの食材を使用した、
鉄板焼海王のフルコース

## 春のお祝いコース

お一人　20,000円・8品　ランチ　ディナー

おしながき

- ご挨拶の一品
- 活蝦夷アワビのソテー
- カナダ産活オマール海老のフランベ
- グリーンサラダ
- 北海道産A-4等級 和牛フィレとサーロイン食べ比べ
  静岡産本わさび、自家製ポン酢と味噌だれ
- 焼き野菜3種 牛すじ煮大根、ローストしたインカの目覚め、
  寒締めほうれん草のソテーなど ※仕入れ状況により変わります。
- ガーリックライス
- 紅玉のカラメリゼとバニラアイスクリーム

3月1日㈮ ～ 5月31日㈮　前日16:00までの要予約

## 蛤と道産牛フィレのコース

お一人 5,800円・7品　ランチ

蛤のマリニエール　フランス語で「漁師風」の意味。
白ワインをふんだんに使い、香りと旨味を包み込んだ
フランスの郷土料理です。

おしながき

- 前菜　■蛤のマリニエール フィルム包み
- グリーンサラダ　■道産牛フィレ80ｇと静岡産本わさび
- 焼き野菜3種　■ガーリックライス 味噌椀 香の物
- 本日のデザート

3月1日㈮ ～ 5月31日㈮　3日前までの要予約

## 活蝦夷鮑の踊り焼きと黒毛和牛コース

お一人 14,500円・7品　ランチ　ディナー

山海の食材で舌鼓、新鮮な蝦夷鮑ならではの味わいと
道産黒毛和牛の柔らかい口当たりをお楽しみください。

おしながき

- 前菜
- 活蝦夷鮑の踊り焼き
- グリーンサラダ
- 黒毛和牛サーロイン100ｇ
- 焼き野菜3種
- 御飯 味噌椀 香の物
- デザート

3月1日㈮ ～ 5月31日㈮　前日までの要予約

## 黒毛和牛コース

お一人 10,500円・6品　ランチ　ディナー

黒毛和牛がもつ繊細な柔らかさと、味わいをお楽しみください。

おしながき

- 前菜　■グリーンサラダ
- 黒毛和牛サーロイン100ｇ
- 焼き野菜3種
- 御飯 味噌椀 香の物
- デザート

**鉄板焼「海王」** TEL.0134-27-8116［予約制］
営業時間　11：30～14：30／17：30～20：00
休業日　　2024年5月まで毎週火曜日

メニュー



Casa Blanca Restaurant

# ホテルディナーを自由に気軽に

ホテル最上階のレストラン「カサブランカ」で夜景を眺めながら
旅のひとときをお楽しみください。

## アラカルトメニュー

### おすすめ北海道メニュー

北海道といえばジンギスカン。ボリューム満点の一皿です。

**仔羊肩ロースのロティ
北海道ジンギスカン風**

2,000円

美しいロゼ色に焼きあがった仔羊肉をジンギスカン風に仕上げました。ホテルオリジナル特製ソースでお召し上がりください。

### 北海道食材を使用した アラカルトメニューをご用意しています

（メニューの一部です）

パスタ料理

**昔ながらの濃厚ナポリタン**
1,400円

魚料理

**桜鯛の白ワイン蒸しと茹であげ
道産グリーンアスパラガス
ロメスコソース**
1,800円

前菜＆サラダ

北海道知床産豚肉を使った
パテドカンパーニュ……1,200円
北海道 10Kinds サラダ……1,200円

## パーティープラン　3月1日㈮ ～ 5月31日㈮

### バンケットルーム パーティープラン

ランチ　ディナー　要予約

パーティーシーズン到来。ホテルならではの料理と空間で華やかに賑やかなパーティーを演出いたします。歓送迎会でもご利用を。

会場 ／ オーセントルーム

- ◆ 大皿料理 6品（和洋）+フリードリンク120分
  《8名様～60名様》お一人　6,500円
- ◆ 大皿料理 7品（和洋）+フリードリンク120分
  《8名様～60名様》お一人　7,500円

【 フリードリンクメニュー 】
ビール、ウイスキー、日本酒、焼酎、ワイン、ソフトドリンク

| ご予約・問合せ先 | TEL.0134-27-8123 ／ 10:00～17:00 |
|---|---|

### レストラン宴会プラン 和み ～NAGOMI～

ランチ　ディナー　要予約

- ◆ レストラン「カサブランカ」NAGOMIコース
  《4名様～》お一人 8,000円
  例：ご挨拶の一皿、本日の前菜、お魚料理、お肉料理、
  デザート盛り合わせ、食後のコーヒー
- ◆ レストラン「カサブランカ」プレミアムコース
  《4名様～》お一人 12,000円
  例：ご挨拶の一皿、本日の前菜、お魚料理、お肉料理、
  デザート盛り合わせ、食後のコーヒー
- ◆ 和食「入舟」うしお和みプラン
  《4名様～8名様》お一人 8,000円
  7～9品　例：箸附、先附、造里、蓋物、焼物、油物、食事、水菓子

【 ペアリング　フリーフロー 90分付（共通）】

| ご予約・問合せ先 | ●レストラン「カサブランカ」TEL.0134-27-8117<br>●和食「入舟」TEL.0134-27-8116 |
|---|---|

Pole Star
TOP LOUNGE

3月1日㈮ ～ 5月31日㈮
17:30～20:00の入店に限らせて頂きます

## トップラウンジで過ごす フリーフロープラン

**お一人 4,000円** ディナー

自慢のお料理とソムリエ厳選のワインやハイボール・カクテルがセットになった限定プラン。お酒が苦手なお客様にも、ノンアルコールカクテルやコーヒー・紅茶も充実。仕事帰りや女性同士で気軽にホテルをご利用ください。

内容

**料　　理** 前菜3種盛り＋ 選べるパスタ料理
**ドリンク** 90分フリードリンク
ワイン（スパークリング・赤・白）、ハイボール、カクテル数種、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク（コーヒー含む）

**二次会プラン** お料理内容をスナック盛り合わせのみに変更したプランもご用意。 **お一人 3,500円**

3月1日㈮ ～ 5月31日㈮
17:30～19:00の入店に限らせて頂きます

## アペリティフセット

**お一人 3,000円** ディナー

食事前のひとときや軽く飲みたい方にはおすすめのセットです。

内容

**前菜５種盛り＋ ドリンク２杯**
（ビール、ワイン、ハイボールより）

3月1日㈮ ～ 5月31日㈮

## ～春の彩り～ トップラウンジで楽しむ ロゼワインフェア

ディナー

- ロゼワイン各種　グラス　1,270円～
- 3種テイスティングセット（各60ml）　2,700円
- 春彩セット（ロゼワイン＆春の前菜5種盛り）　2,500円

トップラウンジ　ポールスターではこの季節限定、ソムリエ厳選のロゼワインをご用意いたしました。グラスワインから数種類のテイスティングセットまで季節の前菜やお気軽な一品料理と合わせて春の訪れを感じてください。

**トップラウンジ「ポールスター」** TEL.0134-27-8117
営業時間　17：30～22：00
（ラストオーダー 料理 21：00／ドリンク 21:30）

メニュー



CAPTAIN'S BAR

日本の国酒である本格焼酎で華やかな春の季節に相応しいカクテルをお楽しみください。

## 国酒が彩る日本の春 カクテル プロモーション

グラス 各1,580円

1. **龍 鳴** リュウメイ
昇龍 沖永良部島 ／ 黒糖焼酎

2. **花 衣** ハナゴロモ
DAIYAME ／ 黒麹 芋焼酎

3. **萌 芽** ホウガ
水ノ森 屋久島伝承蔵 ／ カメ壺仕込み黒麹 芋焼酎

**メインバー「キャプテンズ・バー」**
TEL.0134-27-8100
営業時間　17：00～23：00

メニュー　カクテルコラム

Ondine

## オンディーヌのケーキセット

コーヒーまたは紅茶付き　各1,240円

3月

### 春いちごのタルト

みずみずしい春を感じるタルト。ふわっと広がる甘酸っぱいいちごの風味と、タルト生地のサクサク感。華やかなハーモニーで春の訪れをお楽しみください。

4月

### ムース・オ・オランジュ

フルーティーなオレンジの口溶けを楽しめるケーキ。ジューシーなオレンジ果汁をたっぷり使用して、口に入れると、オレンジの香りとともに広がる滑らかな食感が、贅沢で幸せな一品です。

5月

### 抹茶のムース

おいしさと緑を楽しむ、抹茶のムース。とろけるように滑らかなテクスチャーと濃厚な抹茶の香りが特徴です。一口で抹茶の贅沢な風味を楽しんでいただけます。

**ロビーラウンジ 「オンディーヌ」**
TEL.0134-27-8130
営業時間 10：00～16：00（ラストオーダー 15：30）

メニュー

bakery Ondine

# 焼きたてのおいしさを ホテルメイドのパンで

## 3月 雪どけ

**ボストック**
300円

ブリオッシュ生地にオレンジシロップをたっぷりしみこませアーモンドクリームをサンドして焼き上げました。

**イチゴデニッシュ**
340円

サクサク食感のデニッシュ生地にアーモンドクリームをのせ焼き上げ濃厚なイチゴジャムで仕上げています。

**パン**

- オレンジとチョコのブレット …… 420円
- 新キャベツとベーコンのカンパーニュ …… 360円
- しらすとネギの平焼きパン 290円

**スイーツ**

- オレンジシフォン …… 500円
- オレンジシフォンデコレーション …… 650円
- 苺のアーモンドタルト …… 820円

## 4月 春のはじまり

**新玉ねぎとチョリソーのデニッシュ**
280円

新鮮な玉ねぎとスパイシーなチョリソーのデニッシュ。香ばしい香りと玉ねぎの甘さで濃厚な味わいが広がります。

**春の三色パン**
330円

つぶあん、さくら餡、抹茶クリームを包み焼き上げ、春らしさが楽しめる季節の三色パンです。

**パン**

- 桜あんブレット …… 380円
- 桜あんパン …… 180円
- 新じゃがとビアソーセージのブール …… 360円

**スイーツ**

- 桜シフォン …… 500円
- 桜シフォンデコレーション …… 650円
- オレンジタルト …… 680円

## 5月 新緑

**抹茶クリームサンド**
260円

濃厚な抹茶のバタークリームを粒あんとともにをサンドしました。一口食べれば、抹茶の風味と粒あんの甘さが口いっぱいに広がります。

**筍と菜の花のジェノベーゼ**
260円

春の旬野菜をバジルソースとチーズで仕上げ、食感にパン粉をまぶしたサクフワなちょっとしたお野菜の食事パンです。

**パン**

- よもぎマーブルブレッド …… 400円
- 抹茶白玉あんパン …… 200円
- 抹茶とホワイトチョコのパン …… 220円

**スイーツ**

- 抹茶シフォン …… 500円
- 抹茶シフォンデコレーション …… 650円
- 抹茶ガトーショコラ …… 650円

## プレミアム食パン

1本（2斤）1,280円

北海道産の食材を生かし、日々種継ぎをしている自家製酵母を使用した料理長こだわりの食パン。

**ベーカリー 「オンディーヌ」**
TEL.0134-27-8119　営業時間 8：30〜16：00
※営業時間内でもパンが売り切れの際は閉店とさせていただきます。ご了承ください。

メニュー

駐車場のご案内
ロビーラウンジ、ベーカリーショップ、売店 … 2時間迄無料（以後30分毎に100円）

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　TEL.0134-27-8100

※表示価格は、全て税・サービス料込みです。
※掲載内容については各店舗にお問合せください。
※営業時間内のお電話はつながりにくい場合がございます。予めご了承ください。

【駐車場のご案内】
レストラン、バー、宴会・会議室 … 4時間迄無料（以後30分毎に100円）

HP　Instagram　Facebook　LINE

友だち登録はこちらから