

入舟

新メニュー

3月・4月・5月

ランチ

カウンターで揚げたてを愉しむ
土鍋ご飯と天婦羅7品

おひとり様 3,500円

カウンター限定〈予約制〉
《1部》11:30～13:00 《2部》13:15～14:45
※各時間帯6名様まで

メニュー

炊きたての香り高い土鍋御飯は厳選された蘭越産なつぼしを使用。
厳選した食材をサクサクの天婦羅に。魚介や季節の野菜など、
カウンターで揚げたてをご提供致します。
食し方はお好みで、天つゆ、井たれ、茶漬けにアレンジ！

4月・5月

ランチ

土鍋ご飯と天婦羅7品
+旬の3品

おひとり様 5,000円

3月・4月・5月

ランチ

ランチ会席 ～春の訪れ～

おひとり様 3,500円

当店一番人気の会席シリーズ。3月からは、春の
息吹を感じる上品な味わいを中心とした会席です。



3月・4月

ランチ

小樽産春ニシンの稲庭うどん(温)

おひとり様 2,300円

5月・6月

ランチ

真鯛の稲庭うどん(冷)

おひとり様 2,300円

4月26日～5月11日

ランチ

花見御膳

おひとり様 4,200円

3月・4月・5月

ランチ

入舟弁当 ～花かご～

おひとり様 2,500円

春食材を揃んできたような
花かごが魅力の商品です。

3月
4月・5月

ディナー

寿司コース
天婦羅コース
お祝い会席

おひとり様 6,000円
おひとり様 7,000円
おひとり様 9,000円

3月・4月

ディナー

3日前要予約

入舟会席
北九州合馬産筍と春の山菜

おひとり様 12,000円

箸 附 前 菜

湯葉豆腐と筍の揚げ出し こごみ 薬味 天出汁
桜鯛昆布メと蛸皮の梅肉和え 軸三つ葉 花卉百合根
筍の木の芽味噌田楽 蔵鳥賊 子持ち白魚新引き揚げ
赤はやの塩辛 おろし 針柚子

吸 物 造 里 焼 物 蓋 物 強 肴 食 事 水菓子

合馬筍と蛤の春の土瓶蒸し 白髪葱 木の芽
本鮓 牡丹海老 餃鯉 合馬筍 桂一式 あしらひ 山葵
桜鯛の和風コンフィー 露の臺ソース 合馬筍のフライ スナッペンエンドウ 黒胡椒塩漬け
合馬筍の若肴煮 若布 菜の花 路 桜鮓 糸かつお 木の芽
富良野産黒毛和牛の炙り 焼筍 獅子唐 柚子山椒 たらめの蚕豆の衣揚げ レモン 岩塩
合馬筍の土鍋炊き込み御飯 香の物 赤出汁
塩アイスのレモン金団茶巾包み 苺 蜂蜜 レモン

宿泊プラン

3月・4月・5月

ランチ

ディナー

四季会席

おひとり様 7,000円

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。

※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。 ※写真はイメージとなります。
3階 日本料理「入舟」 TEL.0134-27-8116 〈営業時間〉11:30～14:30/17:30～20:00

鉄板焼

海王

ランチ

前日迄要予約

旬野菜と道産牛をお手軽にお楽しみ頂けます

3月・4月

菜の花と道産牛のコース

おひとり様 5,800円

5月・6月

アスパラガスと道産牛のコース

おひとり様 5,800円

3月・4月・5月

ランチ

ディナー

前日迄要予約

びえい黒毛和牛サーロインコース

おひとり様 11,000円

びえい黒毛和牛フィレコース

おひとり様 12,600円

3月・4月・5月

ランチ

ディナー

3日前迄要予約

活蛤と黒毛和牛のコース

おひとり様 13,000円

活蝦夷鮑の踊り焼きと黒毛和牛のコース

おひとり様 15,000円

3月・4月・5月

ランチ

ディナー

3日前迄要予約

活蛤と黒毛和牛のコース

おひとり様 13,000円

活蝦夷鮑の踊り焼きと黒毛和牛のコース

おひとり様 15,000円

3月・4月・5月

ランチ

ディナー

3日前迄要予約

活蛤と黒毛和牛のコース

おひとり様 13,000円

活蝦夷鮑の踊り焼きと黒毛和牛のコース

おひとり様 15,000円

3月・4月・5月

ランチ

ディナー

3日前迄要予約

活蛤と黒毛和牛のコース

おひとり様 13,000円

活蝦夷鮑の踊り焼きと黒毛和牛のコース

おひとり様 15,000円

※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。 ※写真はイメージとなります。

3階 鉄板焼「海王」 TEL.0134-27-8100[予約制] 〈営業時間〉11:30～14:30/17:30～20:00 〈休業日〉当面の毎週火曜日

メニュー

AUTHENT SUITE

オーセントスイート

2023年にリニューアル誕生した客室「オーセントスイート」は、
北の大地で成長した北海道産木材を活用しました。
シンプルなデザインの中にあたたかみのある客室で開放的な滞在をどうぞ。

宿泊プラン

SALON CLASS LOUNGE

サロクラスラウンジ

9～10Fサロクラスフロアに滞在
されるお客様のための特別なラウ
ンジです。ワンランク上の滞在にふ
さわしいプライベートな空間です。

CAPTAIN'S BAR

サントリー ザ・カクテルアワード
2024ファイナリスト作品

～雪代(ユキシロ)～ 1,780円

2024年11月22日
東京都港区 サントリーホール・ブルーローズ(小ホール)にて
開催されましたサントリー ザ・カクテルアワード2024に於いて
当ホテルバーテンダー八重樫猛がファイナリスとして出品。
雪解けから春にかけての季節の移ろいをグラスに表現した
この季節にぴったりの一杯を是非ご賞味ください。

※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。 ※写真はイメージとなります。
2階 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

カクテル
コラム

メニュー

Pole Star
T&P LOUNGE

下記のプランのご利用は2名様からとさせていただきます。
ご入店は17:30～20:00の間にお願致します。

女子会プラン

おひとり様 4,500円

女性限定

前業3種 + 季節のおすすめパスタ +
デザート盛り合わせ + フリーフロー120分

フリーフロープラン

おひとり様 4,000円

前業3種 + 季節のおすすめパスタ + フリーフロー90分

2次会プラン

おひとり様 3,500円

スナック盛り合わせ + フリーフロー90分

AUTHENT HOTEL OTARU
ORIGINAL RECIPE

オリジナル商品のご案内

オリジナルビーフシチュー 1,200円

北海道産牛をごろっと贅沢に使用した本格的なビーフシチュー。
オーセントホテル小樽のモーニングブッフェにて大好評の
ビーフシチューをご家庭でもお楽しみいただけるよう再現しました。

道産チーズとワインのセット

道産チーズ盛り合わせ + 道産ワイン2杯

おひとり様 2,500円

北海道ペアリングプラン

仔羊ロースト + 道産ワイン2杯

おひとり様 3,500円

※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。
※写真はイメージとなります。

11階 トップラウンジ「ボールスター」
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

Instagram
はじめました

AUTHENT_HOTEL_ITEMS

入舟会席
北九州合馬産筍と春の山菜

おひとり様 12,000円

入舟会席
北九州合馬産筍と春の山菜