

# 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

炊きたての香り高い土鍋ご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・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 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

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・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 おひとり様 6,000円

天婦羅コース おひとり様 7,000円

お祝い会席 おひとり様 9,000円

3月・4月 ディナー 3日前迄要予約

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 湯葉豆腐と筍の揚げ出し こごみ 薬味 天出汁  
前菜 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 蔵鳥糞 子持ち白魚新引き揚げ  
赤はやの塩辛 おろし 針柚子

吸物 合馬筍と筍の春の土瓶蒸し 白髪菜 木の芽  
造り物 本筋 牡丹海老 餃鯨 合馬筍 桂一式 あしらひ 山葵  
焼物 桜鯛の和風コンフィー 露の薑ソース 合馬筍のフライ スナップエンドウ 黒胡椒塩漬け  
蓋物 合馬筍の若筍煮 若布 菜の花 蔕 桜鮎 糸かつお 木の芽  
肴 富良野産黒毛和牛の炙り 焼菊 獅子唐 柚子山椒 たららの芽と蚕豆の衣揚げ レモン 岩塩  
食事 合馬筍の土鍋炊き込み御飯 香の物 赤出汁  
水菓子 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

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

# 海王

鉄板焼

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

びえい和牛、肉質はサシが細かく脂身の甘味が強い特徴を持ちます。こちらはすべてのコースでご堪能いただけます。

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

春の定番、活始ならではのプリプリとした食感や極上の旨みをご堪能下さい。

3月・4月・5月 ランチ ディナー

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

いちおしの商品、弾力のある身とうま味が特徴の活オマール海老。フランベの臨場感も合わせてお楽しみ下さい。

3月・4月・5月 ランチ ディナー

カナダ産活オマール海老と黒毛和牛のコース ..... おひとり様 18,000円

ご入学や就職など晴れやかな人生の門出に、鉄板焼きで思い出に残るシーンを彩ります。

3月・4月・5月 ランチ ディナー

タラバガニと黒毛和牛のコース おひとり様 19,000円

海王コース ..... おひとり様 21,000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〉当面の間毎週火曜日

3月・4月・5月 ランチ ディナー 前日迄要予約

びえい和牛、肉質はサシが細かく脂身の甘味が強い特徴を持ちます。こちらはすべてのコースでご堪能いただけます。

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

春の定番、活始ならではのプリプリとした食感や極上の旨みをご堪能下さい。

3月・4月・5月 ランチ ディナー

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

いちおしの商品、弾力のある身とうま味が特徴の活オマール海老。フランベの臨場感も合わせてお楽しみ下さい。

3月・4月・5月 ランチ ディナー

カナダ産活オマール海老と黒毛和牛のコース ..... おひとり様 18,000円

ご入学や就職など晴れやかな人生の門出に、鉄板焼きで思い出に残るシーンを彩ります。

3月・4月・5月 ランチ ディナー

タラバガニと黒毛和牛のコース おひとり様 19,000円

海王コース ..... おひとり様 21,000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〉当面の間毎週火曜日

# 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。

# SALON CLASS LOUNGE

サロンクラスラウンジ

9~10Fサロン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。

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〉当面の間毎週火曜日

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。

# SALON CLASS LOUNGE

サロンクラスラウンジ

9~10Fサロン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に於いて当ホテルパートナー八重樫猛がファイナリストとして出品。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

# Pole Star

TOP 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。

女性限定

女子会プラン おひとり様 4,500円  
前菜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  
前菜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

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「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

# 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。

Instagram はじめました

AUTHENT\_HOTEL\_ITEMS