Restaurant CasaBlanca

3月・4月・5月　ランチ　ディナー　前日迄要予約

HOKKAIDOフレンチ

旬の北海道食材を集めた本格フレンチコース

◆春のプレミアコース

おひとり様 12,000円

- シェフからのおもてなしの一皿
- 春鰹と筍のサラダ　グリーンピースのソース
- ジャガイモのスープ
- エゾ鮑と桜鯛の白ワイン蒸しと春野菜　北海道産玉ねぎのクリームソース
- 北海道産黒毛和牛A−4ロース肉のグリル
  真狩雪ノ下人参のニンジンピューレ
- 北海道産チーズ2種
  黒松内ブルーチーズと小林牧場手ぐくりカマンベール
- イチゴを使った春のデザート　●コーヒー または 紅茶　●自家製パン

◆北海道コース おひとり様 9,000円

- 本日のアミューズ
- 春鰹と筍のサラダ　グリーンピースのソース
- ジャガイモのスープ
- 桜鯛の白ワイン蒸しと春野菜　北海道産玉ねぎのクリームソース
- 北海道産牛フィレ肉のグリル　真狩雪ノ下人参のニンジンピューレ
- イチゴを使った春のデザート　●コーヒー または 紅茶　●自家製パン

◆EZOコース おひとり様 7,000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。

宿泊プラン

11階 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

北海道コース

AUTHENT SPRING PARTY PLAN

オーセントホテル小樽ではスタイリッシュなパーティーやフロア貸切でのご宴会など
お客様のご要望にお応えする美味多彩なプランをご用意しております。

ご予約制

パンケットルームパーティープラン

2F「オーセントルーム」【8名様〜64名様対応】

- 和洋大皿料理6品 おひとり様 7,500円
- 和洋大皿料理7品 おひとり様 8,500円

フリーフロー〈120分付き〉

ご予約・お問い合わせ／営業部 TEL.0134-27-8123

レストランパーティープラン

11F「カサブランカ」【4名様〜】

- NAGOMIコース おひとり様 9,000円
- プレミアムコース おひとり様 12,000円

ご予約・お問い合わせ
カサブランカ TEL.0134-27-8117

3F「うしお」【4名様〜12名様対応】

- 和みプラン おひとり様 9,000円

ご予約・お問い合わせ
入舟 TEL.0134-27-8116

各コース・プラン共通
フリーフロー〈90分付き〉

※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。

bakery Ondine

焼きたてのおいしさをホテルメイドのパンで
〜こだわりの素材をつかったパン＆スイーツ〜

季節のベーカリースイーツ
3月〜5月

- 苺のアーモンドタルト
- オレンジクグロフ

- イチゴブレット
- イチゴデニッシュ
- 新キャベツとベーコンのパン
- レモンショウガルヴァン
- 苺ミルクフランス

3月

- オレンジとホワイトチョコのブール
- 苺チーズパン
- さくら餅あんぱん
- アスパラベーコンエビ
- 桜エビと新玉ねぎのタルタル

4月

- クランベリーとクルミの抹茶パン
- 金時抹茶パン
- ピスタチオデニッシュ
- 抹茶クロワッサン
- 筍バター醤油ロール

5月

日曜だけのデニッシュ店

日曜日のオンディーヌは
フレッシュバターをつかった贅沢な
デニッシュをご用意しております。

Spring menu

- キャラメルリンゴデニッシュ
- オレンジカスタードデニッシュ
- 苺のエッグデニッシュ
- 苺のアーモンドデニッシュ

※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。

1階 ベーカリー「オンディーヌ」
TEL.0134-27-8119
〈営業時間〉8:30〜16:00

メニュー

スイーツセット〈コーヒーまたは紅茶付き〉

下記2点からいずれかをお選びください。

- ショートケーキ…1,240円
- ウィークエンドオランジェ＆
  ベイクドチーズケーキ…1,240円

Ondine　**1階 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

Restaurant CasaBlanca
11階 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

入舟
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
3階 鉄板焼「海王」
TEL.0134-27-8100
〈営業時間〉〔予約制〕
11:30〜14:30
17:30〜20:00
〈休業日〉当面の間毎週火曜日

Pole Star TOP LOUNGE
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

CAPTAIN'S BAR
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

Ondine
1階 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

bakery Ondine
1階 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。

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200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200円）

友だち登録はこちらから

公式HP　Instagram　Facebook　LINE

Authent Press Spring

2025.3月4月5月

AUTHENT HOTEL OTARU

ランチ　3月1日〜5月31日 ＊5月2日〜5日を除く

ライトランチブッフェ＆選べるメイン料理

（季節のブッフェ料理 & フリードリンク付き ※アルコール類を除く）

平日基本料金 おひとり様 1,900円〜
土・日祝日 基本料金 おひとり様 2,500円〜

メニュー

選べるメイン料理〈追加料金〉

- パスタチョイス 追加 500円
- シーズナルチョイス 追加 1,200円
- プレミアムチョイス 追加 1,600円

平日限定　すべてのメイン料理が追加500円

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。

5月2日㊎・3日㊏・4日㊐・5日㊗〈限定〉

特別プラン

ゴールデンウィーク

期間限定スペシャルメニュー

期間中は『ローストビーフ』または
『オマール海老と平日のビスク』
のどちらかをお選びください。

基本料金 2,500円に追加1,500円

メニュー

※パスタ・シーズナル・
プレミアムチョイスはお休みです。

5月9日㊎・10日㊏・11日㊐〈限定〉

母の日 女性限定

『ライトランチブッフェ』に『彩りワインブッフェ』＆
『お好きな選べるメイン料理』 基本料金に追加880円

メニュー

Restaurant CasaBlanca

※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 レストラン「カサブランカ」 TEL.0134-27-8117 〈営業時間〉ランチタイム 11:30〜14:30

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

New

おひとり様 3,500円

メニュー

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　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

春食材を摘んできたような
花かごが魅力の商品です。

入舟会席
北九州合馬産筍と春の山菜

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

寿司コース

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　菜味　天出汁
前　菜	桜鯛昆布〆と姫皮の梅肉和え　軸三つ葉　花弁百合根 筍の木の芽味噌田楽　鹿鳥鮒　子持ち白魚新引き揚げ 赤ほやの塩辛　おろし　針蚶子
吸　物	合馬筍と鉢の春の土瓶蒸し　白髪葱　木の芽
造　里	本鮪　牡丹海老　鮫鰈　合馬筍　桂一式　あしらい　山葵
焼　物	桜鱒の和風コンフィー　蕗の薹ソース　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　蕗　桜麩　糸かつお　木の芽
強　肴	富良野産黒毛和牛の炙り　焼筍　獅子唐　柚子山椒　た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。

四季会席

※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。

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、活蛤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。

活蛤と黒毛和牛のコース　おひとり様 13,000円

活蝦夷あわびを味わうならこのコース。大きさ・品質をシェフが厳選。

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愉しみ下さい。

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。

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

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とうぞ。

宿泊プラン

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
当ホテルバーテンダ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を是非ご賞味ください。

カクテルコラム

※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

メニュー

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の間にお願い致します。

女子会プラン　おひとり様 4,500円

女性限定

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

メニュー

AUTHENT HOTEL OTARU ORIGINAL RECIPE

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