



AUTHENT PRESS

2025.7月8日





小樽 Nostalgic Afternoon Tea ～夏果実～

7月1日(火)～8月31日(日)の土日祝日

2部制 ① 13:00～14:30 ② 15:00～16:30 <ご予約制>

6,000円(税サ込)

旬を迎える瑞々しい夏のフルーツと、小樽ガラスの器を使用し、目にも涼やかな夏の情景を表現しました。
見た目の美しさと季節の味わいを一度にお楽しみいただける、今だけの特別なアフタヌーンティーです。

※2名様より偶数名でご予約下さい。
※3日前迄のご予約制
※90分間のフリードリンク付



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 1,900円～

土日祝日基本料金 2,500円～

選べるメイン料理 (追加料金) 追加 500円～



メイン
料理

ウニオムライス 柚子風味トマトソース

7月1日(火)～7月31日(木) / 11:30～14:30 (L.O 14:00)

基本料金 + 2,500円(税サ込)

この季節しか召し上がれない限定料理。北海道の夏の風物詩【雲丹】を使ったオーセントホテル定番の贅沢ウニオムライス。ウニのトロリとした触感や、柚子の香りとトマトソースで仕上げた極上の逸品です。



メイン
料理

花咲カニのリゾット 夏野菜添え

8月1日(金)～8月31日(日) / 11:30～14:30 (L.O 14:00)

基本料金 + 1,600円(税サ込)

甘みが広がる花咲カニとトマトの酸味を加え、クリーミーで上品な味わいに仕上げた、カニ好きな方にはたまらない一品です。



土鍋ご飯と天婦羅

3,500円(税サ込)

- 季節の前菜 ●天婦羅 7品
- 蘭越産なつばしの土鍋ご飯 ●水菓子

カウンターで揚げたてを愉しむ

炊きたての香り高い土鍋ご飯は厳選された蘭越産なつばしを使用し、魚介や季節の野菜などの天婦羅を月替わりで提供。ランチだけの贅沢な空間を演出致します。

土鍋ご飯と天婦羅＋旬の3品

5,000円(税サ込)

- 季節の前菜 ●天婦羅 7品と厳選の天婦羅 3品
- 蘭越産なつばしの土鍋ご飯 ●水菓子

カウンター限定〈ご予約制〉

7月1日(火)～8月31日(日)
2部制 ①11:30～13:00 ②13:15～14:45
※各時間帯6名様まで

涼風ランチ会席の逸品 紫宝麺 ーしほうめんー

7月1日(火)～8月31日(日) / 11:30～14:30 (L.O 14:00)

～幻の米粉～

新潟産の幻の古代米「紫宝」を使い、特別な製法で色鮮やかに練り上げられ小麦粉に紫宝米粉を混ぜ麺の一本一本から米粉の風味を感じる手間をかけ製麺された麺です。

涼風ランチ会席 全7品 3,800円(税サ込)



7月1日(火)～8月31日(日)
11:30～14:30 (L.O 14:00) 〈ご予約制〉

びえい黒毛和牛サーロイン
コース 11,000円(税サ込)

びえい黒毛和牛フィレ
コース 12,600円(税サ込)

活蝦夷鮑の踊り焼きと
びえい黒毛和牛のコース
15,000円(税サ込)

カナダ産活オマール海老と
びえい黒毛和牛のコース
18,000円(税サ込)

上記コースをご注文のお客様は追加料金でシェフおすすめガーリックライスへ変更できます。(7月と8月で内容が変わります。)

磯香る生雲丹のガーリックライス

7月1日(火)～7月31日(木) / 11:30～14:30 (L.O 14:00)

風味豊かな雲丹が香ばしいガーリックライスと絡まり、紫蘇の葉を加えることでさっぱりとお召し上がりいただけます。この時期しか味わえない特別な逸品です。

生雲丹と北海道産牛フィレのコース
..... 全6品 8,300円(税サ込)



磯香る生雲丹のガーリックライス

国産うなぎと特選出汁のガーリックライス

8月1日(金)～8月31日(日) / 11:30～14:30 (L.O 14:00)

ガーリックライスの香ばしさが引き立つ海王スタイルのひつまぶし。贅沢なうなぎと絶妙に絡み、食欲をそそる特別な逸品です。

国産うなぎと北海道産牛フィレのコース 全6品 6,600円(税サ込)

ニセコ蒸留所【オホロジン】×
雷電スイカのソルティドッグ

7月1日(水)～8月31日(日) / 17:00～24:00 (L.O 23:30)

2,380円(税抜き)

後志の風土そのものを閉じ込めた、
ニセコジンと雷電スイカ～
地元の恵みを一杯で味わう、夏の贅沢なソルティドッグ。

※市場に入荷状況により別銘柄に変更する場合がございます。



ベーカリー おすすめパンのお手軽セット
ブレッド&カフェ

7月1日(水)～8月31日(日) / 10:00～16:00 (L.O 15:30)

800円(税抜き)

オーセントホテル1Fのホテルロビーにあるカフェで
ゆったりとしたお手軽な
温かいパンとドリンクのセットをお楽しみ下さい。

下記よりいずれか1品

- ・大納言あずき
- ・オレンジブレッド
- ・デニッシュ食パン
- ・ベーコンチーズブレッド

+

ドリンク (コーヒーor紅茶)



※画像はイメージです。

～この夏 新作登場～
7・8月新作パン

7月1日(水)～8月31日(日) / 8:30～16:00

ベーカリー「オンディーヌ」の新作。
真夏の食材や爽やかな味わいでリフレッシュし
食欲を刺激するこの夏の新作です。



July 7月



August 8月

7月	
・あんずデニッシュ	320円(税込)
・白桃プレッサンヌ	330円(税込)
・パイナップルデニッシュ	290円(税込)
・夏野菜のカレーソーレー	330円(税込)
・もやしコンビーフパン	250円(税込)

8月	
・チョコチップ入りブリオッシュ	400円(税込)
・ブルーベリーチーズパン	240円(税込)
・バナナデニッシュ	320円(税込)
・チューダーバスターミビーフ	400円(税込)
・ビビンパロールパン	200円(税込)



Casa Blanca
Restaurant

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 [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



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 17:00～24:00

6月より営業時間を変更致します。



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。



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：当ホテル立体駐車場は現在メンテナンス中の為、ご迷惑をおかけしますが第2駐車場をご利用下さい。

HP



Instagram



Facebook



LINE



友だち
登録は
こちらから