

# AUTHENT PRESS

2025.9月10月11月





## 小樽 Nostalgic Afternoon Tea ～シャインマスカットと栗の雅(みやび)～

9月1日(月)～11月30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)

日本の秋を彩る2つの美味を繊細なスイーツと、  
セイボリーに仕上げました。  
秋の香りに包まれる～至福のひとときを～  
どうぞお楽しみ下さい。

※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

10月1日(水)～31日(金)の1か月間は  
ハロウィーンバージョンに変身!!



## ライトランチbuffet & 選べるメイン料理 ～美食の秋 四季折々のシーズナブルbuffet～

(季節のbuffet料理&フリードリンク付き(アルコール類を除く))

9月1日(月)～11月30日(日) / 11:30～14:30 (L.O 14:00)

平日基本料金 1,900円～ } 選べるメイン料理 (追加料金)  
土日祝日基本料金 2,500円～ } 追加 500円～

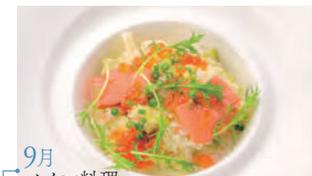
新鮮な山海の幸に恵まれた小樽ならではの、  
地産地消のバラエティに富んだ料理の品々をご堪能ください。

選べるメイン料理<シーズナブル> 追加 1,600円

- 《9月》秋鮭スモークのリゾット イクラ添え
- 《10月》余市産真フグと道産キノコのフリット トマトのソース
- 《11月》エゾ鮑とキノコのリゾット

選べるメイン料理<パスタ> 追加 500円

- 《9月》北海道産ソーセージとキノコのアーリオオーリオ
- 《10月》鹿肉のボロネーズ パスタ
- 《11月》海老とキャベツのサフラン風味のパスタ



9月  
メイン料理



10月  
メイン料理



11月  
メイン料理



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なつぼしを使用し、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 3,500円(税サ込)

- 季節の前菜 ● 天婦羅 7品
- 蘭越産ななつぼしの土鍋ご飯 ● 水菓子

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
- 蘭越産ななつぼしの土鍋ご飯 ● 水菓子



カウンター限定 (ご予約制) 9月1日(月)~11月30日(日) / 2部制 ①11:30~13:00 ②13:15~14:45 ※各時間帯6名様まで



~秋の味覚が勢ぞろい~ 秋麗ランチ会席 しゅうれい

9月1日(月)~11月30日(日) / 11:30~14:30 (L.O 14:00)

全6品 3,800円(税サ込)

ランチ会席のお客様には 季節の逸品を追加料金で提案させていただきます。

《追加料金+1500円》  
9月・10月…「松茸の土瓶蒸し」  
11月…「真狩産ポワロー葱のすり流し」



一牧場一銘柄「びえい和牛」コース

9月1日(月)~11月30日(日)  
11:30~14:30 (L.O 14:00) <ご予約制>

鉄板焼「海王」で味わう。  
純北海道産和牛の芸術 —びえい和牛

美瑛町ファームズ千代田のびえい和牛は、牛から肥育まで一貫生産で育った黒毛和牛だけに付けられる「一牧場一銘柄のブランド牛」です。脂がしつこくなくあっさりしていて臭みがなく、すっきりとした味わいが特徴で国内最高ランクの牛肉をぜひご賞味下さい。

◆ 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)

◆ 海王コース 21,000円(税サ込)



海王では、「食」にクローズアップしハイクオリティな食材を使用・発信して参ります。

CAPTAIN'S  
BAR



富士の一滴と北海道の恵み～  
ここでしか味わえない特別な一杯。

キリン シングルグレーン  
ジャパニーズウイスキー富士

17:00～24:00 (L.O 23:30)

◆ キリン シングルグレーン  
ジャパニーズウイスキー富士

..... ショット30ml 1,550円(税込)  
..... ボトル 20,000円(税込)

北海道農産物を使った全国カクテルコンクール 2025  
ファイナリスト作品

◆ ポモドロワール  
～大地の恵みと風土の記憶～

北海道産農産物を使ったカクテル  
ウイスキー富士×北海道産トマト

..... 2,380円(税込)

※仕入れの状況により内容が変更になる場合もございます。

Ondine

お手軽ランチ  
ブレッド&カフェ

9月1日(月)～11月30日(日)  
10:00～16:00 (L.O 15:30)

800円(税込)

ベーカリー人気パンを  
「オンディーヌ」でもご提供致します。  
お手軽な軽食をお楽しみ下さい。

右記よりいずれか1品

+

ドリンク(コーヒーor紅茶)



オレンジブレッド

大納言あずき

デニッシュ食パン

ベーコンチーズブレッド

bakery Ondine

～この秋 新作登場～ 9・10・11月新作パン

9月1日(月)～11月30日(日) / 8:30～16:00

ベーカリー「オンディーヌ」の新作。  
秋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秋の新作です。

9月	◆ごまロール.....	65円(税込)
	◆ポテハムデニッシュ.....	260円(税込)
	◆さつまいもスイートロール.....	300円(税込)
10月	◆かぼちゃブレッド.....	400円(税込)
	◆おぼけフーガス.....	240円(税込)
	◆かぼちゃクリームパン.....	200円(税込)
11月	◆りんごのブル.....	320円(税込)
	◆栗のブリオッシュ.....	320円(税込)
	◆胡桃とクリームチーズのソフトパン.....	230円(税込)



パイとデニッシュの日曜日

9月7日(日)～11月30日(日) / 8:30～16:00

日曜日  
限定

9月  
からの  
新企画

特別な日にぴったりな  
『パイとデニッシュの日曜日』

バターが風味が活きた香ばしいデニッシュは、  
フレッシュなフルーツが豊かな味わいを、繊  
細な層がいくつも重なり合ったさくさくのパイ  
は、食事系やデザート系など心を満たす数々  
をご用意しました。ぜひお楽しみ下さい。





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

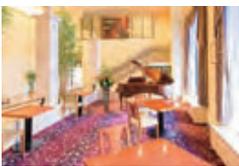


CAPTAIN'S BAR

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



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