

おせち



三段重 40,000円 22cm×22cm

壱の重

金団 栗甘露煮／数の子土佐漬け／黒豆蜜煮／鰯柚庵焼き／天使の海老塩煮／鰯湯葉巻き笹奉書／紅白いくら脛／烏賊松笠雲丹焼／鮑旨煮／厚焼き玉子／鶏松風焼き／花蓮根／紅白はじかみ／手毬餅／南天／松葉／椿の葉

弐の重

鰯照焼／焼き帆立／河豚白子豆腐 河豚たたき／合鴨味噌漬け焼き／子持ち公魚甘露煮／海老二身焼き／牛肉八幡巻き／海老芋旨煮／筍旨煮／椎茸甘露煮／蛸柔らか煮／梅人參／慈姑松笠／金柑ワイン煮／道産牛ローストビーフ／南天／松葉／椿の葉

参の重

きのこテリーヌ／帆立貝柱燻製／スモークサーモンローズ／海鮮香味野菜マリネ／蟹と野菜のアスピック／オマール海老のチーズ焼き／エゾ鮑のコンフィ／カタラーナ



二段重 30,000円 22cm×22cm

壱の重

金団 栗甘露煮／数の子土佐漬け／黒豆蜜煮／鰯柚庵焼き／天使の海老塩煮／鰯湯葉巻き笹奉書／紅白いくら脛／烏賊松笠雲丹焼／鮑旨煮／厚焼き玉子／鶏松風焼き／花蓮根／紅白はじかみ／手毬餅／南天／松葉／椿の葉

弐の重

オマール海老のチーズ焼き／スモークサーモンローズ／カタラーナ／道産牛ローストビーフ／河豚白子豆腐 河豚たたき／焼き帆立／合鴨味噌漬け焼き／海老芋旨煮／筍旨煮／椎茸甘露煮／蛸柔らか煮／梅人參／慈姑松笠／金柑ワイン煮／南天／松葉／椿の葉

一段重

22cm×22cm 18,000円

鮑旨煮／黒豆蜜煮／子持ち公魚甘露煮／数の子土佐漬け／紅白脛／いくら／金団／栗甘露煮／手毬餅／ローストビーフ／鰯湯葉巻き笹奉書／河豚白子豆腐／河豚たたき／筍旨煮／椎茸甘露煮／蛸柔らか煮／梅人參／鶏松風焼き／牛肉八幡巻き／厚焼き玉子／鰯柚庵焼き／天使の海老塩煮／烏賊松笠雲丹焼き／合鴨味噌漬け焼き

ご予約受付期間

2025年12月20日(土)迄

お引渡し場所

1階ベーカリー「オンディーヌ」

ご予約・お問合せ

TEL.0134-27-8116「入舟」
11:00～19:00

お引渡し日時

2025年12月31日(水) 10:00～16:00

早期
お申し込み
特典

2025年12月15日(日)まで

ご予約の上、入舟にて事前にお支払い願います。

3%割引

※予約のみは対象外

オーセント
メンバーポイント
2%付与対象です



Christmas Cake 2025

2025年のクリスマスを彩る
オーセントホテル小樽のケーキ。
たいせつな人との特別なひとときを演出します。

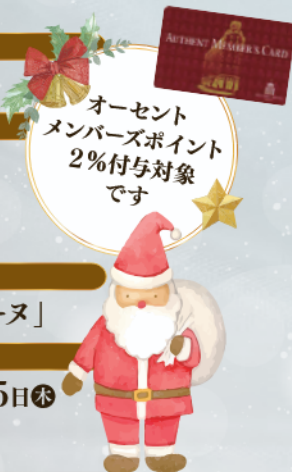
ご注文はこちらから

ご予約受付期間
2025年12月17日(水)迄

ご予約・お問合せ
TEL.0134-27-8119
ペーカリー「オンディーヌ」
8:30~16:00 ※店頭予約可

お引渡し場所
1階ペーカリー「オンディーヌ」

お引渡し日時
2025年12月22日(月)~25日(木)
10:00~16:00



オーセント
メンバーズポイント
2%付与対象
です

早期お申し込み特典

2025年12月10日(水)まで

ご予約の上、オンディーヌにて
事前にお支払い願います。※予約のみは対象外
クリスマスケーキ1つにつき
ペーカリー「オンディーヌ」の
利用券300円分を差し上げます。

※直径…4号:12cm (2~3名様用) 5号:15cm (4~5名様用)
6号:18cm (6~7名様用)



クリスマス デコレーション

甘さ控えめのシャンディクリームで苺をサンド。
苺ショートケーキをクリスマス仕様で
豪華に飾りました。

4号	5号	6号
3,900円	5,000円	6,700円



クリスマスデコレーション チョコレート

チョコレートスポンジに苺と自家製の
ココアグラサージュを合わせたクリームをサンドし
デコレーションしました。

4号	5号	6号
4,000円	5,100円	6,900円



ブッシュ・ド・ノエル

コーヒシロップをしみ込ませたスポンジで
北海道産マスカルポーネチーズのクリーム、
ドライフルーツを巻きこみ
フルーツで豪華に飾りました。

9x12cm 3,800円



クリスマス フルーツタルト

たっぷりのカスタードクリームと
スポンジ入りタルトのうえに色とりどりのフルーツと
ミニシュクリーム、サンタが集まり賑やかに。

4号	5号
4,100円	5,100円



素材・製法にこだわったシェフ渾身の逸品

プレミアムシュトーレン
7,500円

シェフ独自のレシピで漬け込んだ「いちじく」「ピ
スタチオ」「クランベリー」「ブルーベリー」の食感
が楽しめます。また、発酵バターをたっぷりと贅
沢に使用し、より深い味わいに仕上げました。

PREMIUM STOLLEN

オリジナル シュトーレン 2,800円

クリスマスを待ちながら

ドイツの伝統的なクリスマス菓子でドライフルーツやナッツをたくさん練り込み、
シナモンなどの香辛料を加えたイースト菓子です。日が経つにつれてフルーツの
旨みや香辛料、バターが生地に馴染み、深い味わいが生まれます。本場では、クリ
スマスを心待ちにしながら少しずつ食べ、味の変化を楽しみます。

11月1日(土)
店頭販売
開始

販売
場所 1F ペーカリー
「オンディーヌ」

ネット
でも!
ON
LINE



「楽天市場」はこちら
<https://www.rakuten.co.jp/authent>
「楽天市場」からご注文いただけますと
全国へご発送できます。

大切な方へ届けたい



「ホテル オリジナルショップ」
はこちら
<https://authenthotel.base.shop/>



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
<https://www.authent.co.jp> ※表示価格は、すべて消費税を含んでおります。