



AUTHENT HOTEL
OTARU

AUTHENT PRESS

2025-2026.12月1月2月

ライトランチbuffet&選べるメイン料理 ～こころとからだがあったまる シーズナブルビュッフェ～

(季節のbuffet料理&フリードリンク付き(アルコール類を除く))



2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)
11:30～14:30 (L.O 14:00)
※2026年1月1日(木)・1月2日(金)は新春ランチbuffet
のみのご利用となります。

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。

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～

選べるメイン料理〈パスタ〉 追加 500円

《12月》ツナと茸のクリームパスタ
《1月》ベーコンとじゃがいものトマトパスタ
《2月》海老とブロッコリーのレモン風味のパスタ

選べるメイン料理〈シーズナブル〉 追加 1,600円

《12月》オムライス 道産牛のミートソースかけ
《1月》花咲蟹のサフラン風味リゾット
《2月》じゃがいもと牛ひき肉のグラタン



新春ランチbuffet

2026年1月1日(木)～1月2日(金) / 11:30～14:30 (L.O 14:00)

大人 6,000円 / 小学生 3,000円 / 未就学児無料

柔らかなローストビーフをシェフが目の前で切り分けるライブキッチンはじめ、彩り豊かな多彩なお料理が勢揃い。ご家族やご友人との笑顔あふれるひとときをぜひご堪能下さい。



HOKKAIDOフレンチ

2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)
17:30～20:00 (L.O 19:30) ※前日迄のご予約制

北海道食材を集めた本格フレンチコース。小樽の街並みを一望する最上階のレストラン。地場の食材を活かし創られる「HOKKAIDO フレンチ」をご堪能ください。ディナーはゆったりと、ランチはカジュアルに、記念日など、思い出に残るレストラン時間を「カサブランカ」でお過ごしください。

プレミアムコース 12,000円 / 北海道コース 9,000円 / EZOコース 7,000円

聖夜を彩る極上の味わいの饗宴 ～クリスマスディナー～

2025年12月19日(金)～12月25日(木) / 17:30～20:00 (L.O 19:30)
※3日前迄のご予約制

10,000円 / 16,000円 / 22,000円

このクリスマス、贅沢の極みを味わう特別なコース。世界3大珍味であるキャビア、フォアグラ、トリュフを贅沢に使用した、聖夜にふさわしい至高のディナーコース。ロマンティックなクリスマスのひとときを至福の味わいと共に心ゆくまでお楽しみ下さい。



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
※表示料金にはサービス料10%および税金が含まれております。
※写真はイメージです。 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。





カウンターで 揚げたての天婦羅を楽しむ 土鍋ご飯と天婦羅7品

2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)
〈1部〉11:30～13:00 〈2部〉13:15～14:45
※カウンター限定〈ご予約制〉 各時間帯6名様まで

3,500円
5,000円

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。



山口県下関直送厳選 【北前鯨巡り】

2025年11月7日(金)～2026年2月28日(土)
金・土限定
17:30～20:00 (L.O 19:30)

※3日前までのご予約制
※ご予約はカウンター席から優先でご提供いたします。
※2025年12月31日(水)～2026年1月5日(月)までは販売を
お休みさせていただきます。

15,000円

北前文化が育んだ食の知恵と、鯨の奥深い味わい。
その両方をつなぎ、現代の食卓へと結ぶ一席をお届けいたします。

◆先 附 鯨尾羽毛 京野菜 かきのもと
◆御 椀 鯨本皮
◆鯨刺身 赤身 尾の身 ベーコン
◆焼 物 鯨赤身炭火焼き 蕎麦の実と落花生

◆蒸 物 鯨のさえずりと鯨本皮
◆進 肴 翡翠銀杏と真菰茸の香酢掛け
◆食 事 北海道天然香茸と和栗 鯨ベーコン白髪葱巻き 香の物
◆甘 未 干し柿小倉鑄込み 季節の果物

下関直送虎河豚コース

2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)
17:30～20:00 (L.O 19:30)
※3日前までのご予約制/2名様より

12,000円

河豚の本場、下関より直送した旬の虎河豚。
歯ごたえのある身と上品な香り、噛めば噛むほど広がる旨味をお楽しみください。



ランチ会席

2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)
11:30～14:30 (L.O 14:00)

3,800円

〈ランチ会席おすすめの一品〉
聖護院燕と真鯛の海老そばろ庵掛け
冬の京都では、聖護院かぶが旬を迎えます。そのやわらかな甘みを生かして、真鯛と海老の旨味を重ねた庵で仕上げました。北の冬に、京のぬくもりを感じていただけるひと椀です。



3階 日本料理「入舟」

TEL.0134-27-8116 営業時間 11:30～14:30/17:30～20:00
※2025年12月31日(水)～2026年1月3日(土)までは限定メニューのご案内となります。
※表示料金にはサービス料10%および税金が含まれております。
※写真はイメージです。 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。





3階 鉄板焼「海王」

TEL.0134-27-8116 [予約制]

営業時間 11:30～14:30/17:30～20:00 定休日 毎週火曜

※表示料金にはサービス料10%および税金が含まれております。

※写真はイメージです。 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。

| 一牧場一銘柄
「びえい和牛」コース2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)
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 ーびえい和牛

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。



- ◆ 活蝦夷鮑の踊り焼きと
びえい黒毛和牛のコース 15,000円
- ◆ 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
- ◆ 海王コース 21,000円

聖夜限りのノエルディナー
“松坂牛”2025年12月19日(金)～12月25日(木)
2部制 <1部>17:30 <2部>19:00
※3日前までのご予約制

30,000円

- 和牛ローストビーフ キャビア添え
- スープ マルセレーズ
- オマール海老のフランベ トリュフのリゾット添え
- 和牛すじ煮大根とフォアグラのソテー
- A-5 松坂牛サーロイン、フィレ食べ比べ
- 焼き野菜 2種
- ガーリックライス
- グラスケーキ クリスマススタイル

他、24,000円、28,000円の2コースもご用意しております
※クリスマス期間、通常メニューの提供は行っておりません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

※表示料金にはサービス料10%および税金が含まれております。

※写真はイメージです。 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。



| パトロン プレステージ コレクション

17:00～24:00 (L.O 23:30)

ハリウッド・セレブの感性を刺激し、世界 No.1 の座に上り詰めた
スーパープレミアムテキーラ【パトロン】
ラグジュアリーな一杯とワンランク上のパトロンカクテルで極上のひとときを

- ◆【パトロン】ラグジュアリーカクテル
- パーフェクトマルガリータ……………1,850円
- パトロンパローマ……………1,850円
- コスモポリタンフィオーリーナ……………2,380円
- パトロネージュ……………2,380円

ほか

※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。



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

※表示料金にはサービス料10%および税金が含まれております。

※写真はイメージです。 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。



| 女子会プラン

2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)

17:30～20:00

※17:30～20:00までのご入店に限らせていただきます。

※ご予約制/2名様より

4,500円

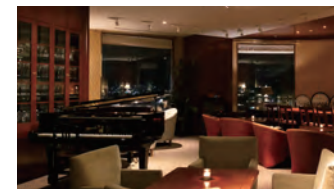
ホテルシェフ自慢のお料理とソムリエ厳選のワインや
ハイボール・カクテルがセットになった限定プラン。

二次会プランもございます。

| ノエル・ピアノライブ&ハーモニー

2025年12月毎週金曜日/12月24日(水)・25日(木)
1st 20:00～20:20/2nd 21:00～21:20

※テーブルチャージはいただいております。

12月24日(水)・25日(木) のノエル期間と12月
毎週金曜日はピアノライブを開催。
トップラウンジからの夜景と共に素敵な
時間を。

| パーティープラン

2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)
ご予約・お問い合わせ ▶ 営業部 TEL.0134-27-8123

2F「オーセントルーム」 8名様～64名様対応

| 和洋大皿料理7品

おひとり様 8,500円

- オードブル盛り合わせ ●御造り盛り合わせ4種
- 茶碗蒸し蟹庵掛け ●鮮魚フリットと茸のオーブン焼き
- 道産牛ローストビーフ ●寿司盛り合わせ3種
- 本日のデザート

フリーフロー ●ビール ●ウイスキー ●日本酒
<120分付き> ●焼酎 ●ワイン ●ソフトドリンク

※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

※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。

※表示料金にはサービス料10%および税金が含まれております。

※写真はイメージです。 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。



| 冬のおすすめブレッド

2025年12月1日(月)~2026年2月28日(土) / 8:30~16:00

2025年12月31日(水)~2026年1月2日(金)は店舗休業日とさせていただきます



シチューにあわせるミルクバゲット

パリパリの外側と中はふんわりとした食感で濃厚なシチューソースをしっかりと吸い込み、ほんのりとミルクの風味が楽しんでいただける逸品です。 トマト鍋などにも合います。

金時豆と白あんのスコーン

金時豆を贅沢に使用した、おやつにぴったりなスコーンです。しっとりとした生地の中に、甘さ控えめの金時豆がたっぷりと練り込まれており、豊かな風味が広がります。



AUTHENT HOTEL
OTARU



小樽 新倉屋

コラボ商品「白あんぱん」

「東匠 小樽新倉屋」の白餡を美味しいあんぱんに仕上がるようにアレンジし、もっちりとしたパン生地で包み込み「白あんぱん」に焼き上げました。小樽ならではの、老舗の味と郷愁あふれる共創的な味わいをお楽しみください。

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

※表示料金にはサービス料10%および税金が含まれております。

※写真はイメージです。 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。



| ブレッドwithスープ

2025年10月1日(水)~2026年3月31日(火)
10:00~16:00 (L.O 15:30)

1,100円

ベーカリー人気パンとオーセントホテル小樽オリジナルスープをセットにしたお手軽な軽食をお楽しみ下さい。



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