

2026.03

AUTHENT PRESS

- 祝福に包まれる 春のひとつき -

春は出会いと門出の季節。
旬の味覚とともに、心温まる祝宴をお届けします。



Course

瑞々しい野花を散りばめたような
珠玉のフレンチコース。

HOKKAIDO フレンチ

提供期間：2026年3月1日（日）～2026年4月30日（木）

LUNCH / DINNER 前日までのご予約制

しっとりと火入れした桜マスのコンフィーに、瑞々しい
ジュレを重ねた北海道産平目。海と大地の恵みが調和し、
春の訪れと新たな門出をそっと祝福します。

春のプレミアムコース 12,000円（税サ込）

春の北海道コース 9,000円（税サ込）

春のEZOコース 7,000円（税サ込）



Casa Blanca Restaurant

11F レストラン「カサブランカ」
TEL. 0134-27-8117



Tea

港町小樽で味わう、
ノスタルジックなティータイム。

小樽 Nostalgic Afternoon Tea ～春苺～

提供期間：2026年3月1日（日）～2026年5月31日（日） 土日祝のみ
TEA TIME 3日前までのご予約制

苺を主役に、どこか懐かしさを感じるスイーツと、
北海道産食材と苺を組み合わせた華やかなセイボリーを
揃えた、春を味わうクラシカルなティーセットをご用意。

おひとり様 5,300円（税サ込）



Pole Star
TOP LOUNGE

11F トップラウンジ「ポールスター」
TEL. 0134-27-8117



Lunch



一籠に仕立てた春、
山菜と旬魚を贅沢に。

入舟弁当～花籠～ おひとり様 2,700円 (税サ込)

提供期間：2026年3月1日(日)～2026年4月30日(木)

LUNCH



越冬野菜の滋味と芽吹いた春の味、
二つの季節を一度に味わう。

ランチ会席桜 おひとり様 3,800円 (税サ込)

提供期間：2026年3月1日(日)～2026年4月30日(木)

LUNCH

入舟

3F 日本料理「入舟」
TEL. 0134-27-8116



Course

海の恵みと和牛の贅、
五感で愉しむ鉄板焼。

海王コース

提供期間：通年

LUNCH / DINNER 3日前までのご予約制

活蝦夷アワビ、オマール海老、そして黒毛和牛。
海と大地の恵みを贅沢に集めた、祝宴にふさわしい
鉄板焼コースです。

おひとり様 21,000円 (税サ込)

海王

3F 鉄板焼「海王」
TEL. 0134-27-4396



金柑ミモザ

提供期間：2026年3月1日(日)～2026年3月31日(火)

感謝の花【ミモザ】を思わせる黄色に旬の金柑を
キュッとひとしぼり。春の門出に陽だまり色の祝杯を。

2,380円 (税サ込)

CAPTAIN'S
BAR

2F メインバー「キャプテンズバー」
TEL. 0134-27-8100

