

2026.04

# AUTHENT PRESS

- 春の美味をめぐる -

雪解けとともに、春の味覚が目覚める頃。  
桃色に彩られた華やかな一皿をお届けします。

Lunch : OTARU ART BASE Collaboration – Quiche Inspired by Émile Gallé

※メニュー内容は変更となる場合がございます。 ※写真はイメージです。



AUTHENT HOTEL  
OTARU

## 小樽芸術村コラボレーション

ガラス工芸の巨匠

エミール・ガレの芸術を味わう特製キッシュ

提供期間：2026年4月1日（水）～2026年6月30日（火）

LUNCH 3日前までのご予約制

19世紀末のフランスで活躍したガラス工芸家 エミール・ガレが慈しんだ  
ロレーヌの自然を、郷土料理キッシュに映して。

巨匠ガレのランプの世界観を、料理で表現した特別な一皿です。

平日 おひとり様 4,500円（税サ込）  
土日祝日 おひとり様 5,000円（税サ込）

Plan : - プランに含まれる内容 -

- ・小樽芸術村西洋美術館鑑賞チケット
- ・ライトランチブッフェ
- ・エミール・ガレの芸術を味わう特製キッシュ

※小樽芸術村西洋美術館鑑賞後にレストランカサブランカでの御食事となります。

本プラン限定  
メイン料理！！



Lunch : Spring Light Buffet & Seasonal Mains



## 春のライトランチブッフェ

提供期間：2026年4月1日（水）～2026年4月30日（木）

LUNCH

ランチブッフェに、春色スイーツが登場！  
苺ケーキや桜餅など、桃色にときめくひとときを。

基本料金	平日	土日祝日
	2,000円（税サ込）	2,500円（税サ込）

※ブッフェ料理+ドリンク代が含まれています。  
※2026年4月より基本料金が変更となりました。



花咲カニのサフラン風味リゾット  
追加 1,600円



桜マスコンフィー 春野菜  
追加 1,200円



ビーフシチュー 季節の旬野菜  
追加 1,200円



Course : Bamboo shoots and wild vegetables  
北九州が誇る、最高級の春の味。  
甘く、やわらかい、極上の食感をどうぞ。

## 九州産筍と春の山菜コース

提供期間：2026年3月1日（日）～2026年4月30日（木）

LUNCH / DINNER 3日前までのご予約制

土鍋で丁寧に炊き上げた筍御飯は、香り立つ季節の主役。蛤や山菜など、春の滋味を幾重にも重ねた会席は、香り、食感、甘みが静かに広がります。

おひとり様 12,000円（税サ込）

### Pairing : GANGI

- 雁木・みずのわ 純米吟醸 山口県産

すっきりとした口当たりから、キリッと引き締まったシャープな旨味。春の食材と合わせて飲んでみてください。



Course : Kaiseki Inspired by Japan's Four Seasons

## 四季会席

提供期間：2026年3月1日（日）～2026年4月30日（木）

LUNCH / DINNER ランチのみ前日までのご予約制

桜鱒の塩焼きや留寿都羊蹄豚の炭火焼など、海と大地の恵みを美しく配した会席。四季の彩りが続き、食べ進めるほどに心満たされます。

おひとり様 7,000円（税サ込）



入舟

3F 日本料理「入舟」  
TEL. 0134-27-8116



Sakura Royale  
桜ロワイヤル

Spring Opera  
スプリングオペラ

Sakura Martini  
桜マティーニ

## 桜コレクション

提供期間：2026年4月1日（水）～2026年4月30日（木）

～桜の余韻をグラスの中に～  
一口ごとに桜がほどける。色も香りも愉しむ春限定の  
カクテルコレクション。

各 1,750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



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 / FAX : 0134-27-4404



Official Site Instagram