

AUTHENT PRESS

- Spring -

芽吹き、やがて新緑へ。移ろう季節を、一皿に託して。それぞれのレストランから春の味わいをお届けします。

▲ 桜鯛と山菜のリゾット

※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。



余市産鱈のコンフィ 新玉ねぎクリーム煮



ベーコンと山菜、新玉ねぎの Pasta

Lunch Buffet : Spring Light Lunch Buffet & Seasonal Mains

春のライトランチbuffet

提供期間：2026年5月1日（金）～2026年5月31日（日）

LUNCH

新玉葱や菜の花、筍など旬の素材を丁寧に仕立てた、軽やかな前菜から温もりを感じる一皿まで取り揃えました。ホテルメイドプレートに合わせてお楽しみください。

平日 おひとり様 2,000円（税込）
土日祝日 おひとり様 2,500円（税込）

※buffet料理+ドリンク代が含まれています。

【buffet料理】

- ・牛蒡と筍のスープカレー
- ・鳥賊とグリーンピースのマリネ
- ・ケーキサレ〜ベーコンとアスパラ〜 など、

【追加で選べるメインディッシュ】

- ◆ 季節の Pasta 追加 750円
 - ・《5月限定》ベーコンと山菜、新玉ねぎの Pasta
- ◆ シーズナブルチョイス 追加 1,200円
 - ・余市産鱈のコンフィ 新玉ねぎクリーム煮
 - ・ビーフシチュー季節の旬野菜
- ◆ プレミアムチョイス 追加 1,600円
 - ・《5月限定》桜鯛と山菜のリゾット



11F レストラン「カサブランカ」
TEL. 0134-27-8117



Dinner : Ladies' Gathering Plan

女子会プラン

提供期間：通年

DINNER 前日までのご予約制、120分のフリードリンク制

最上階ラウンジで楽しむ、少し特別な女子会プラン。

【プラン内容】

前菜3種盛りに、選べるPasta、デザート盛り合わせ、そして120分のフリーフローをご用意いたしました。

おひとり様 4,500円（税込）



11F トップラウンジ「ポールスター」
TEL. 0134-27-8117



Lunch



少しずつのうれしい贅沢。
季節を詰め込んだ六花堂弁当。

六花堂弁当

おひとり様 2,700円 (税サ込)

提供期間: 2026年5月1日(金)~2026年5月31日(日)

LUNCH



春の名残をとどめた桜鱒に、
鮎魚女とグリーンアスパラの瑞々しさを添えて。

ランチ会席

おひとり様 3,800円 (税サ込)

提供期間: 2026年5月1日(金)~2026年6月30日(火)

LUNCH

3F 日本料理「入舟」
TEL. 0134-27-4396



Lunch Course

海の恵みと和牛の贅、
五感で愉しむ鉄板焼。

ハマグリと北海道産牛フィレのコース

提供期間: 2026年5月1日(金)~2026年5月31日(日)

LUNCH 前日16時までのご予約制

魚介の旨みと香りを閉じ込めた一皿。
フィルムを開けるその瞬間に、豊かな香りが広がります。

おひとり様 8,600円 (税サ込)



3F 鉄板焼「海王」
TEL. 0134-27-4396



Asparagus &
Bacon Quiche

Matcha Cream
Croissant

Matcha Melon

Matcha Soft
Baguette

Matcha Marble

Matcha Soft
Baguette

Matcha Soft
Baguette

抹茶コレクション

提供期間: 2026年5月1日(金)~2026年5月31日(日)

ほろ苦く、やさしく香る抹茶の味わい。
定番のメロンパンやマーブルブレッドに加え、クロワッサンや
バゲットまで、抹茶の魅力を多彩に揃えました。

bakery Ondine

1F ベーカリー「オンディーヌ」
TEL. 0134-27-8130



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