

AUTHENT PRESS

- Summer -

夏野菜や旬魚、涼を感じる味わいを取り入れた、心と体を満たすランチ、旬を映す会席、夏だけの特別な一品をぜひご堪能ください。

Lunch

二十四節気で味わう

癒しの日本料理

季節のうつろい 盛夏 gozen

～五感で楽しむ夏の美肌食～

提供期間: 2026年7月1日(水)～2026年8月31日(月)

LUNCH

二十四節気、旬の恵みを味わう日本料理。鰹や湯葉などの上質な食材に、発酵食品を巧みに取り入れ、夏の疲れを癒しながら、美しさを育む一品一品をご用意しました。

おひとり様 2,800 円 (税サ込)



小暑

しょうしょ
7/7 頃

大暑

たいしょ
7/23 頃

立秋

りっしゅう
8/7 頃

処暑

しょしょ
8/23 頃

帆立の昆布ベ玄米揚げ
梅肉フレーク

赤紫蘇「リモネーソ」
ドリンク

ゴーヤと蒸し鶏の
冷製昆布麺

トウモロコシと十穀の
炊き込み御飯

夏野菜と骨切鰹

入舟糠漬と水蛸のぬた

発酵出汁で仕上げる
湯葉の茶碗蒸し

オリジナルスイーツ
ベイクドチーズケーキ
旬の果物

Dinner : OTARU ART BASE Collaboration — Seasonal Kaiseki Cuisine

食の伝統と江戸三味を

北海道産食材で



小樽芸術村
OTARU ART BASE



AUTHENT HOTEL
OTARU

四季会席

～浮世絵師 葛飾 北斎の描いた江戸の町～

提供期間: 2026年7月1日(水)～2026年8月31日(月)

LUNCH / DINNER 前日迄のご予約制

北斎が生きた江戸の食文化に思いを馳せながら、鰻・天麩羅・寿司の「江戸三味」を北海道の旬とともに味わう特別会席。

【小樽芸術村 浮世絵美術館 鑑賞チケット付き】

おひとり様 8,000 円 (税サ込)



3F 日本料理「入舟」

TEL. 0134-27-8116

営業時間 11:30 ～ 14:30 / 17:30 ～ 21:00



Light Lunch Buffet

ライトランチbuffet

提供期間：2026年7月1日（水）～2026年8月31日（月）

LUNCH

旬の野菜が主役の、夏のランチ時間。
とうもろこしやモロヘイヤなど、季節の恵みを取り入れた
月替わりメニューをbuffetスタイルでお楽しみください。

平日 おひとり様 2,000 円（税サ込）
土日祝日 おひとり様 2,500 円（税サ込）
※buffet料理+ドリンクフリーフローが含まれます。

Casa Blanca Restaurant

11F 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 ～ 21:00



追加料金でお楽しみいただける
季節のメインディッシュ



28th Anniversary Choice (+2,500 円)

▲【7月限定】ウニオムライス

旬のウニを、とろりとなめらかな卵で
包み込んだ季節限定のオムライス。
フレンチの技法が生み出す、なめらかな
口どけをお楽しみください。



Premium Choice (+1,600 円)

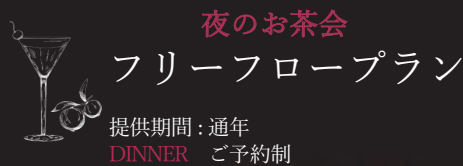
▲【8月限定】平目と海苔 麦のリゾット

麦の持つ自然な香りと心地よい食感、
豊富な食物繊維が織りなす軽やかな
味わいは、夏にぴったりのヘルシーな
一皿です。

Dinner



▲7・8月は赤紫蘇の
カクテルも登場！



提供期間：通年
DINNER ご予約制

前菜3種盛り + 選べるパスタ料理
+90分フリーフロー付き

おひとり様 4,000 円（税サ込）

*シーンに合わせた3つのプランをご用意



北前会席 ～八海山～

提供期間：2026年7月～8月
LUNCH / DINNER 3日前迄のご予約制

新潟 八海山の日本酒に合うよう
作り上げたコラボレーション会席

おひとり様 12,000 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
営業時間 14:00 ～ 17:30 / 17:30 ～ 22:00



八舟

3F 日本料理「入舟」
TEL. 0134-27-8116
営業時間 11:30 ～ 14:30 / 17:30 ～ 21:00



新商品
NEW



ご紹介動画は
こちら

鉄板焼きで愉しむ 海の幸コース

旅行系 Youtuber『EATRIP* Pyon Chan』さまに
ご紹介頂いた、蝦夷鮑やタラバガニなど海の幸を
ふんだんに使用した鉄板焼コースをご提供致します。

提供期間：～2026年7月

おひとり様 28,000 円（税サ込）



鉄板焼

海王

3F 鉄板焼「海王」
TEL. 0134-27-4396
営業時間 11:30 ～ 14:30
／ 17:30 ～ 21:00
定休日：毎週火曜日

新商品
NEW

リイ・シリ ～碧 AO ハイボール～

提供期間：2026年7月～8月

ワールドウィスキー碧に利尻昆布の旨味と
海のミネラル感を重ねた北海道らしい一杯。

1,850 円（税サ込）



新商品
NEW

シーズナル ブレッド

提供期間：2026年7月～8月



パンオブール・サレ

小樽の塩
使用



あんバターハニートースト

北海道産
小豆使用

CAPTAIN'S
BAR

2F 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



bakery Ondine

1F ベーカリー「オンディーヌ」
TEL. 0134-27-8119
営業時間 8:30 ～ 16:00



AUTHENT HOTEL
OTARU

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