

三段重 36,000円

4~5名様 22cm×22cm

壺の重

伊勢海老貝足煮／牛八幡巻き／厚焼き玉子／紅白
膾／余市産いくら醤油漬け／栗金団／黒豆蜜煮／柿
杉板奉書巻き／鱈柚庵焼き／余市産鰯照り焼き／慈
姑松笠／田作り／紅白花百合根／紅梅餅／白梅餅
／紅白はじかみ／花蓮根／新年のかい敷を添えて

貳の重

車海老艶煮／烏賊松笠雲丹焼き／小肌卵
の花和え／叩き牛蒡／子持ち公魚昆布巻
き／焼き帆立／鮑有馬煮／数の子土佐漬
け／牛時雨麩笹包み／豊年餅／合鴨醤油
漬け／紅白千代結び／葉月金柑蜜煮／「煮
物」海老芋・冬菇椎茸・梅人参・筍・蛸旨煮

参の重

ローストビーフ／キャビア／スモークサーモ
ントラウトローズ／海鮮香味野菜マリネ／
エソ鹿と北海道産豚のパテドカンパーニュ
／白レバーのアンクルート／フランス産サ
ラミ／ソシソンサヴァワ／ドライフルーツと
ナッツのテリーヌ／カタラーナ

壺

参

貳

2027年、新年の華やかな寿ぎに。
オーセントホテル小樽謹製、伝統的な日本食と
フレンチが彩る贅沢なおせち料理です。

おせち

壺

貳

二段重 27,000円

3~4名様 22cm×22cm

壺の重

伊勢海老貝足煮／牛八幡巻き／厚焼き玉子／紅白膾／
葉付き金柑／余市産いくら醤油漬け／栗金団／黒豆蜜
煮／柿杉板奉書巻き／鱈柚庵焼き／余市産鰯照り焼き
／慈姑松笠／田作り／紅白花百合根／紅梅餅／白梅餅
／紅白はじかみ／花蓮根／新年のかい敷を添えて

貳の重

ローストビーフ／キャビア／スモークサーモントラウト
ローズ／海鮮香味野菜マリネ／エソ鹿と北海道産豚の
パテドカンパーニュ／白レバーのアンクルート／フラン
ス産サラミ／ソシソンサヴァワ／ドライフルーツとナッ
ツのテリーヌ／カタラーナ

一段重 18,000円

2名様 22cm×22cm

和

車海老艶煮／鮑有馬煮／紅白膾／余市産いくら醤油漬け
／厚焼き玉子 栗金団／烏賊松笠雲丹焼き／余市産鰯照り焼き
／慈姑松笠／柿杉板奉書／牛肉八幡巻き 田作り／子持ち公魚
昆布巻き／紅梅餅／白梅餅／豊年餅／紅白はじかみ 花蓮根

洋

ローストビーフ／キャビア／スモークサーモントラウトローズ

早期お申し込み特典

2026年12月13日⑩までのご予約で
『館内利用券1,000円』進呈

※お支払いは、お受け取り当日に
ペーカリー「オンディーズ」にてお願いいたします。
※利用券は商品と一緒にしてお渡しいたします。

ご予約受付期間

2026年12月18日⑤迄

ご予約・お問合せ

TEL.0134-27-4415

(平日9:00~18:00) ※店頭予約可

お引渡し場所

1階ペーカリー「オンディーズ」

お引渡し日時

2026年12月31日⑧

10:00~16:00

Christmas Cake 2026

2026年のクリスマスを彩るオーセントホテル小樽のケーキ。
たいせつな人との特別なひとときを演出します。

オーセント
ブレンドティー
仕立て
洋梨の
シャルロット



オルゴール・ ポワール

4号 3,800円

小樽のオルゴールのように、開けるたびに
ときめく宝石箱のようなシャルロット。サ
クサクのフィナンシェショコラ、キャ
ラメルムース、洋梨のコンポート入り紅茶
白ワインゼリーを、洋梨のムースで包み
込みました。リボンをかけたプレゼントの
ような愛らしい姿で、聖夜を彩ります。

北海道産
マスカルポーネと
ブランデー香る
プッシュドノエル



雪降る森の ノエル

9×12cm 3,800円

雪に包まれた静かな森をイメージして。
コーヒーシロップをしみ込ませたスポン
ジに、北海道産マスカルポーネチーズの
クリームとドライフルーツを巻き込みま
した。フルーツを木の葉のようにあしら
い、華やかに飾っています。

※直径…4号:12cm(2〜3名様用) 5号:15cm(4〜5名様用) 6号:18cm(6〜7名様用)



スノーホワイト

4号 3,900円 5号 5,000円 6号 6,700円

小樽運河に降りしきる白雪をイメージ
したショートケーキ。純白のシャンティ
クリームで苺をふんわりとサンドし、甘
さ控えめのやさしい味わいに仕上げま
した。



ナイトショコラ

4号 4,000円 5号 5,100円 6号 6,900円

夜の小樽運河と港に灯るガス灯をイメ
ジしたチョコレートケーキ。しっとりし
たチョコレートスポンジに、苺の甘酸つ
ばさを重ね、自家製ココアグラサージュ
を合わせたクリームをサンドしました。

ご注文は
こちらから



ご予約受付期間
2026年12月16日(水)迄
ご予約・お問合せ
TEL.0134-27-4415
(平日 9:00~18:00)
※店頭予約可

お引渡し場所
1階ベーカリー「オンディーヌ」
お引渡し日時
2026年12月21日(月)~25日(金)
10:00~16:00

早期
お申し込み
特典

2026年12月11日(金)までの
ご予約で、ケーキ1つに付き
『ベーカリー利用券300円』進呈
※お支払いは、お受け取り当日にお願い
いたします。
※利用券は商品と一緒にしてお渡しいたします。

Stollen

オリジナル シュトローレン 2,800円

クリスマスを待ちながら

ドイツの伝統的なクリスマス菓子でドライフルーツやナッツをたくさん練り込み、シナモンなどの香辛料を加えたイースト菓子です。日が経つにつれてフルーツの旨みや香辛料、バターが生地に馴染み、深い味わいが生まれます。本場では、クリスマスを心待ちにしながら少しずつ食べ、味の変化を楽しみます。

紅茶も
一緒に
いかがですか?

オーセント
ブレンドティー
ハスカップ&ラベンダー
LUPICIA
コラボレーション

1,300円 内容量:25g
(2.5g×ティーバッグ10個入り)

素材・製法にこだわったシェフ渾身の逸品

プレミアム シュトローレン 7,500円

シェフ独自のレシピで漬込んだ「いちじく」「ビスタチオ」「クランベリー」「ブルーベリー」の食感が楽しめます。また、発酵バターをたっぷりと贅沢に使用し、より深い味わいに仕上げました。

11月1日(日) 店頭販売開始
販売場所 1F ベーカリー「オンディーヌ」



楽天市場
こちらからご注文
いただきますと全国
へご発送できます。



ギフトにもどうぞ
ホテル
オリジナル
ショップ



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
<https://www.authent.co.jp> ※表示価格は、すべて消費税を含んでおります。