AUTHENT HOTEL
OTARU

AUTHENT PRESS
- Winter 01 -

冬の小樽を五感で味わう



下関直送 虎河豚会席



料理長おすすめ
『白子の松前焼』
＋3,000 円

日本海がつなぐ海の縁 ── 本場の虎河豚を小樽で

期間 2026 年 11 月 1 日（日）～ 2027 年 2 月 28 日（日）

提供 LUNCH / DINNER ※ 3 日前迄のご予約制

下関では、河豚を「ふく」と呼ぶ。
グループホテル『下関グランドホテル』でも使用する、
福を呼ぶ冬の味を小樽でご提供いたします。

歯ごたえのある身と上品な香り、噛むほどに広がる旨味。
一人鍋スタイルで、冬の河豚会席をお愉しみください。

河豚身皮煮凝り / 白子豆腐と占地の揚げ出し / 河豚の薄造り 鉄皮 /
河豚の茶碗蒸し / ちり鍋 / 河豚唐揚げ / 雑炊　香の物 / 水菓子

おひとり様　12,000 円（税サ込）

おひとり様からご利用可能

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

冬仕立て、美潤 gozen



期間 2026 年 11 月 1 日（日）～ 2026 年 12 月 29 日（火）

提供 LUNCH

クコの実、ナツメ、生姜ー薬膳の香る豆乳出汁で、ランチから始める
冬の温活。体を内から温め、巡らせ、潤いを守る養生の一膳を、
料理長が丁寧に仕立てました。" 食べて整う " 冬の美肌食

薬膳豆乳出汁で仕上げる根菜と羊蹄豚バラ肉の玉蒸し /
寿都産鰤醤油漬けと昆布麺の長芋とろろ掛け / 大根と林檎の糠漬
/ 寿都産鯖の竜田揚げ / 牡蠣と蓮根の時雨煮 / 鮭と十穀の炊き込み御飯
リモチーソドリンク / 甘味　など

おひとり様　2,800 円（税サ込）

冬のライトランチブッフェ
Light Lunch Buffet

期間 2026 年 11 月 1 日（日）～ 2026 年 12 月 31 日（木）

提供 LUNCH

ブッフェ料理（一部）
・ホテルメイドのパン（クロワッサン・バゲットなど）
・生ハム、スモークサーモンなどのオードブル
【11 月】合鴨パストラミ、根菜のスープカレー、ジャガイモのリヨネーズ
【12 月】帆立と蓮根のマリネ、蓮根と牛蒡のスープカレー、紫キャベツのマリネ

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）
※ブッフェ料理＋ドリンクフリーフローが含まれます。

選べるメインディッシュ

季節のパスタ 《プラス 750 円》

シーズナブルチョイス 《プラス 1,200 円》
鮮魚と牛蒡のコンソメ煮 など



プレミアムチョイス 《プラス 1,600 円》
・【11 月】花咲カニとキノコのリゾット
・【12 月】オムライス 道産牛のミートソース
・ビーフシチュー　温野菜添え　など



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

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

Christmas Dinner



花咲カニと蕪のムース ショウガ風味のコンソメジュレ キャビア添え
北海道産キノコとトリュフのコンソメスープ / 北海道産牛フィレ肉のグリル フォアグラ / 北海道産クリームチーズのムース など

期間　2026 年 12 月 19 日 (土) ～ 2026 年 12 月 25 日 (金)

提供　DINNER ※ 3 日前迄のご予約制

おひとり様 10,000 円 /13,000 円 /18,000 円（税サ込）

ONLINE 予約は こちら

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



タラバガニのタルタル キャビア添え / 活アワビのソテー /
和牛すじ煮大根とフォアグラのソテー / 黒毛和牛フィレとサーロイン食べ比べ /
焼き野菜 / 海王スペシャリテ ガーリックライス / デザート など

期間　2026 年 12 月 19 日 (土) ～ 2026 年 12 月 27 日 (日)

提供　DINNER ※ 3 日前迄のご予約制 ※17：30 ～ /19：30 ～の二部制

おひとり様 24,000 円 /27,000 円 /30,000 円（税サ込）

ONLINE 予約は こちら

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

忘・新年会



会場：2 階 オーセントルーム
定員：最大 60 名様まで

Party プラン

大皿和洋 7 品

（メニュー一例）
オードブル / 御造り / 茶碗蒸し /
オーブン焼き / ビーフシチュー
握り寿司 / デザート

・120 分 FREE DRINK 付き

おひとり様　9,000 円（税サ込）

大皿和洋 6 品

（メニュー一例）
オードブル / 御造り / 卵餡かけ /
鶏のトマト煮 / 巻き寿司 / デザート

・120 分 FREE DRINK 付き

おひとり様　8,000 円（税サ込）



会場：11 階 カサブランカ
定員：最大 30 名様まで

NAGOMI プラン

・ご挨拶の一皿
・本日の前菜
・魚料理
・肉料理
・デザート
・コーヒー
(一例)



・90 分 FREE DRINK 付き

おひとり様　9,000 円（税サ込）から



会場：3 階 入舟 うしお
定員：最大 8 名様まで

四季会席



先附 / 箸附 / 御椀 / 造里 / 八寸
/ 食事 / 留椀 / 水菓子 (一例)

おひとり様　7,000 円（税サ込）

・90 分 FREE DRINK ＋3,000 円





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