

団体様向け ランチプラン

ご旅行・ご会食・各種団体のお集まりに
ホテルならではの上質なおもてなしを。

AUTHENT HOTEL OTARU

和洋で選ぶ、ショートコースランチ

季節の食材を味わうホテルランチ

洋食



ランチセット 3,800円(税サ込)

内容 蝦夷鹿肉のメイン、サラダ、自家製パン、スープ、コーヒー

会場 ・11F レストラン「カサブランカ」 ～30名様
・2F 宴会場「オーセントルーム」 ～最大64名様

おすすめ POINT



- EZOを味わうメインに -

蝦夷鹿肉のメインを
ご提供します。

北海道ならではの食材を、
シェフの技で上品に仕上げました。

和食



ランチ会席 全8品 3,800円(税サ込)

内容 一例）先附、箸附、造里、強肴、蓋物、食事、留椀、水菓子

会場 ・3F 日本料理「入舟」 ～32名様
・2F 宴会場「オーセントルーム」 ～最大64名様

季節のメニュー（一例）





海鮮丼 4,500円(税サ込)

内容 海鮮丼（本鮪、真鯛、南蛮海老、サーモン、帆立、烏賊、〆鯖等）小鉢、味噌汁

会場 3F 日本料理「入舟」～30名様
2F 宴会場「オーセントルーム」
～最大64名様



港町 旬菜御膳 全5品
5,000円(税サ込)

内容 旬魚とつみれの寄せ鍋、
握り寿司6貫、焼き魚、天婦羅など

会場 3F 日本料理「入舟」～30名様
2F 宴会場「オーセントルーム」
～最大64名様

港町小樽を、
ランチで満喫

女子旅におすすめ



アフタヌーンティーセット
4,000円(税サ込)

内容 サンドイッチ、スコーン、
プチケーキ、クッキー、紅茶など

会場 11F トップラウンジ「ポールスター」
～30名様

最上階からの海景とともに

優雅なティータイムを ...

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

団体様向け
ディナープラン

ご旅行・ご会食・各種団体のお集まりに
ホテルならではの上質なおもてなしを。

AUTHENT HOTEL OTARU



EZOコース 全7品

8,000円（税サ込）

内容　アミューズ、前菜、魚料理、**蝦夷鹿肉の料理**、
自家製パン、デザート、コーヒー　又は　紅茶、

会場　11F レストラン「カサブランカ」　～30名様









Rank-up Choice

北海道コース 全8品

10,000円（税サ込）

EZOコース＋季節のスープ
＋肉料理を
北海道産牛フィレ肉へ変更。

プレミアコース 全9品

14,000円（税サ込）

EZOコース＋季節のスープ＋
北海道チーズ＋肉料理を
北海道産黒毛和牛肉へ変更。
＋魚料理に**蝦夷鮑**を追加。



寿司会席 全6品

6,500円（税サ込）

内容　一例）八寸、蓋物、焼物、握り寿司7貫、
留椀、赤出汁、水菓子

会場　3F 日本料理「入舟」　～30名様
個室「うしお」~8名様

道内各地から届く滋味豊かな、旬の食材を寿司会席に

なぜ小樽で寿司を――
港町が紡いだ、寿司の街の物語

かつて、ニシン漁で栄えた小樽。
水揚げされた新鮮な魚介が集う市場に、
全国から腕利きの職人たちが集まり、
この地に寿司文化が根付いていきました。

港町の歴史と職人の技が織り重なった一皿を、
団体のお食事にもぜひ。

⚓四季会席 全8品

7,000円（税サ込）



内容　一例）先附、箸附、
御椀、造里、八寸、
食事、留椀、水菓子

会場　3F 日本料理「入舟」　～30名様
個室「うしお」~8名様

黒毛和牛 サーロインコース 全6品

12,000円（税サ込）



**- 採れたての山海の食材を、
目の前で豪快に焼き上げる -**

内容　前菜、サラダ、焼き野菜3種、
黒毛和牛サーロイン 100g、
御飯、味噌椀、デザート

会場　3F 鉄板焼「海王」
5～10名様　貸し切り　可



宴会場「オーセントルーム」 2F

2F 宴会場「オーセントルーム」　～最大64名様



レストラン「カサブランカ」 11F

11F レストラン「カサブランカ」　～30名様



日本料理「入舟」- 個室うしお 3F

3F 日本料理「入舟」　～30名様
個室「うしお」~8名様

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

団体様向け
パーティープラン



ご旅行・ご会食・各種団体のお集まりに
ホテルならではの上質なおもてなしを。

AUTHENT HOTEL OTARU



嗜好に合う
和洋の多様な料理

飲み放題
フリーフローご対応

ご利用人数に
合わせた会場のご用意

和洋パーティープラン 全6品



おひとり様 8,000円(税サ込)

内容

洋食オードブル、御造り、魚料理、
肉料理、手巻き寿司、デザート

120分フリーフロー付き

会場

11F レストラン「カサブランカ」 ～30名様
2F 宴会場「オーセントルーム」 ～最大64名様

和洋パーティープラン 全7品



おひとり様 9,000円(税サ込)

内容

洋食オードブル、御造り、魚料理、肉料理、
茶碗蒸し、握り寿司、デザート

120分フリーフロー付き

会場

11F レストラン「カサブランカ」 ～30名様
2F 宴会場「オーセントルーム」 ～最大64名様

NAGOMI コース 全5品



おひとり様 9,000円(税サ込)

内容

アミューズ、前菜、魚料理、肉料理、
自家製パン、デザート、コーヒー

90分フリーフロー付き



会場

11F レストラン「カサブランカ」
4名様～30名様

四季会席 全8品



おひとり様 7,000円(税サ込)

内容

先附 / 箸附 / 御椀 / 造里 / 八寸
/ 食事 / 留椀 / 水菓子

+3,000円で
90分フリーフロー



会場

3F 日本料理「入舟」 4名様～30名様
個室「うしお」 ~8名様

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