

# Authent Press Autumn

2024.9月10月11月



AUTHENT HOTEL  
OTARU

カサブランカ  
秋のライトランチブッフェ

ポールスター  
女子会プラン

入舟  
秋の味覚ランチ会席

海王  
タラバガニをつかった  
秋のコース



入舟会席

オーセントホテル小樽



北海道の広大な自然に育まれた豊富な旬の食材を贅沢に使用。  
最上階のレストランから小樽の景色とともに開放感たっぷりにお過ごし下さい。

## 秋のライトランチbuffet

基本料金おひとり様 1,800円  
(季節のbuffet料理 & フリードリンク付き)  
※アルコール類を除く

ランチ



マンスリーチョイス 《プラス 1,600円》  
●9月 余市産真フグと道産キノコのフリット トマトのソース  
●10月 ビーフシチュー 道産茸のクリーム添え  
●11月 ズワイカニとキノコのクリームリゾット

パスタチョイス 《プラス 700円》  
●北海道産ソーセージとキノコのアーリオオーリオ  
●北海道産秋サケスモークとキャベツのクリームパスタ

シーズナルチョイス 《プラス 1,200円》  
●北海道産鮮魚に茸のデュクセルをのせた香草パン粉焼き  
●蝦夷シカ肉のグリル ナスのフォンダン、十勝産牛蒡フリット

ミートチョイス 《プラス 2,200円》  
●北海道産牛のサイコロカットステーキ  
和風ソース

## 秋のHOKKAIDOフレンチ

旬の北海道食材を丹念に調理した  
本格フレンチコースは特別なひとときを演出します。



プレミアコース

ランチ ディナー 前日迄のご予約制

プレミアコース おひとり様 12,000円

- シェフからのおもてなしの一皿
- 茸のブランマンジェ  
北海道産茸と枝幸産帆立のタルタル コンソメジュレ
- カボチャポタージュ カプチーノ
- エゾ鮑と北海道産鮮魚に茸のデュクセルをのせた香草パン粉焼き
- 北海道産黒毛和牛肉のグリル ナスのフォンダン、  
十勝産牛蒡フリット ニンニクとカレー風味のソース
- 北海道産チーズ2種
- 余市産紅玉リンゴのキャラメリーゼとバニラアイスクリーム  
レーズンのソース パイ添え
- コーヒー または 紅茶
- パン



北海道コース

11階 レストラン  
「カサブランカ」  
TEL.0134-27-8117  
(営業時間)  
11:30~14:30  
17:30~20:00



メニュー

最上階のラウンジでは美味しいお酒とシェフ自慢の料理。  
ゆったり流れる非日常時間をお愉しみいただけます。

女子会プラン おひとり様 4,500円

女性限定 前菜3種 + 選べるパスタ +  
デザート盛り合わせ + フリーフロー120分

フリーフロープラン おひとり様 4,000円  
前菜3種 + 選べるパスタ + フリーフロー90分

2次会プラン おひとり様 3,500円  
スナック盛り合わせ + フリーフロー90分

- フリーフロー ●生ビール ●ワイン(スパークリング・白・赤) ●ハイボール  
ドリンクメニュー ●カクテル(ノンアルコール可) ●ソフトドリンク

※ご利用は2名様からとさせていただきます。  
※ご入店は17:30~20:00の間にお願ひ致します。



フリーフロープラン

## 北海道ペアリングプラン

おひとり様 3,500円  
仔羊ロースト +  
道産ワイン2杯

## アペリティフプラン

おひとり様 3,000円  
前菜5種 + ドリンク2杯



アペリティフプラン

## ホテルブラスリー

シェフアラカルトメニューやワインをトップラウンジの  
夜景と楽しむ贅沢なひとときをカジュアルに演出。

### FOOD MENU

- ◆茸のブランマンジェ  
北海道産茸と枝幸産帆立のタルタル コンソメジュレ ..... 1,500円
- ◆カボチャポタージュ カプチーノ ..... 900円
- ◆北海道産秋サケスモークとキャベツのクリームパスタ ..... 1,600円
- ◆北海道産鮮魚に茸のデュクセルをのせた香草パン粉焼き ..... 1,800円
- ◆仔羊肩ロースのロティ 北海道ジンギスカン風 ..... 2,400円
- ◆余市産紅玉リンゴのキャラメリーゼ  
バニラアイス レーズンのソース パイ添え ..... 1,500円



10月限定

Halloween

### DRINK MENU

- ◆グラスワイン ..... 700円~
- ◆アペリティフ&カクテル ..... 700円~
- ◆ビール ..... 970円~
- ◆ウィスキーハイボール ..... 800円~
- ◆ノンアルコール&モクテル ..... 700円~
- ◆コーヒー&紅茶 ..... 700円~

### DESSERT

- ◆かぼちゃをつかったデザート ..... 1,500円

11階 トップラウンジ  
「ポールスター」  
TEL.0134-27-8117  
(営業時間)  
17:30~22:00  
(ラストオーダー)  
料理 21:00/ドリンク 21:30



メニュー

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。 ※写真はイメージとなります。

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。 ※写真はイメージとなります。



# 入舟

食の宝庫、北海道・小樽ならではの旬の味覚を贅沢に堪能。  
心落ち着く和の空間で、ごゆっくりお料理をお楽しみください。

## 入舟会席

おひとり様 12,000円

ランチ ディナー 3日前迄のご予約制



上質な料理一つひとつに北海道の自然の豊かさを盛り込みました

箸 附 小樽産カスベのぬた 若布 葱  
先 附 蔓紫と大黒しめじの菊花浸し  
吸 物 苫小牧産北寄貝の炙り添え 松の実  
造 里 安平産アワビ茸の土瓶蒸し 車海老  
焼 物 天然鯛 百合根 三つ葉 酢橘  
蓋 物 小樽産平目の薄造り あしらい色々  
強 肴 薬味 割ポン酢  
水菓子 噴火湾産穴子の白焼き 酢取茗荷 酢橘  
食 事 本山葵 岩塩  
岩塩 レモン  
道産蝦夷鮔の飯蒸し 銀杏 山葵  
無花果と塩アイス 胡麻クリーム ミント

## 入舟ランチ会席

おひとり様 3,500円 **ランチ**

秋の味覚を存分に楽しめる贅沢なランチ会席  
《おしながき》  
前菜 御椀 造里 焼物 蓋物 食事 水菓子



## 四季会席

ランチ ディナー 前日迄のご予約制

おひとり様 6,000円

季節を感じながらのお食事をお楽しみ下さい  
《おしながき》  
箸附 先附 御椀  
造里 楽盛 蓋物  
食事 水菓子



## 秋の彩り入舟弁当

おひとり様 2,500円 **ランチ**

秋の旬の食材をふんだんに使ったランチ限定のお弁当です

## 河豚コース 11月~

おひとり様 10,000円 **ランチ** **ディナー** 3日前迄のご予約制

河豚の本場下関より直送のとら河豚を今年もお楽しみ下さい。

《おしながき》

前菜 (河豚皮煮凝り 身皮の酢味噌和え 河豚の茶碗蒸し)  
河豚刺し 河豚ちり 唐揚げ 河豚雑炊 香の物 水菓子

3階 日本料理「入舟」  
TEL.0134-27-8116  
〈営業時間〉  
11:30~14:30  
17:30~20:00



メニュー

## 鉄板焼

# 海王

五感を刺激する至福のひとつ。  
目の前で調理される北海道ならではの素材を活かした  
極上の料理をお楽しみ下さい。

## 本マグロと道産牛フィレのコース

ランチ

前日迄のご予約制

おひとり様 6,200円

- マッシュルームの温かいスープ
- マグロのブリック包み焼き  
フレッシュトマトソースと煮詰めたバルサミコ
- 塩昆布を乗せたグリーンサラダ
- 道産牛フィレ80gと静岡産本わさび
- 焼き野菜3種 ガーリックライス デザート



※仕入れ状況により、  
食材・メニューが変更になる  
場合がございます。  
※写真はイメージとなります。

## タラバガニを使った秋のコース

おひとり様 18,000円

ディナー 前日迄のご予約制

- ご挨拶の一品
- マッシュルームの温かいスープ
- カニのアラクレーム 道産そば粉のクレープ包み
- タラバガニの蒸し焼き ● グリーンサラダ
- 秋ナスの和牛ボロネーゼがけ
- 道産A-4等級サーロインステーキ100gと本わさび
- 季節の焼き野菜 大統領椎茸や雪化粧かぼちゃ等
- だしをかけるガーリックライス ● デザート



## 3階 鉄板焼「海王」

TEL.0134-27-8116 [予約制]  
〈営業時間〉11:30~14:30/17:30~20:00  
〈休業日〉当面の間毎週火曜日



メニュー

## CAPTAIN'S BAR

豪華客船の船旅を彷彿とさせる落ち着いた雰囲気  
の店内で美酒と上質な時間をお楽しみください。

Fair Cocktail 9月1日~9月30日

北海道産農産物を使った全国カクテルコンクール 2024  
ファイナリスト作品

エゾアカネ  
蝦夷茜 ~丸山和輝 創作~  
1,750円

多彩なグリーン原酒が織りなすシングルグリーンウイスキー富士をベースに北海道産の糖度が高い赤肉メロン、素朴で自然な甘味の人参を寄り添わせました。北海道の雄大な自然とそこで作られる新鮮な農産物の魅力がふんだんに詰まった一杯を是非ご賞味ください。



Fair Whisky 9月1日~11月30日

ジャパニーズウイスキー富士

日本の風土や食文化に合うウイスキーづくりに取り組んできた富士御殿場蒸溜所。理想のウイスキーづくりを追求する中で、作り分けられた多彩な原酒から生まれる富士ブランド3種をご紹介します。

- ◆ シングルモルトジャパニーズウイスキー富士
- ◆ シングルグリーンジャパニーズウイスキー富士
- ◆ シングルブレンデッドジャパニーズウイスキー富士

ショット 各30ml ..... 各1,550円  
3種テイastingセット 各20ml ..... 2,420円

2階 メインバー  
「キャプテンズ・バー」  
TEL.0134-27-8100  
〈営業時間〉17:00~23:00



メニュー

カクテルコラム

※仕入れ状況により、  
食材・メニューが変更になる  
場合がございます。  
※写真はイメージとなります。



※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。 ※写真はイメージとなります。



# On dine

吹き抜けのロビーラウンジで  
秋のスイーツとティータイムを。



## ロビーラウンジで ゆっくり味わうスイーツセット

コーヒーまたは紅茶付き 各1,240円

- ◆ マロンパウンド ◆ パンプティング
- ◆ 苺のショートケーキ

1階 ロビーラウンジ「オンディーヌ」  
TEL.0134-27-8130  
〈営業時間〉10:00~16:00  
〈ラストオーダー〉15:30



メニュー

※写真はイメージとなります。



## AUTHENT HOTEL OTARU ORIGINAL RECIPE オリジナル商品のご案内

### 北海道コンフィチュール

「コンフィチュール」とは、果物と砂糖を煮詰めたフランスが発祥ともいわれるジャムの一種です。瑞々しい北海道産の果実の食感と甘さ、風味をぎゅっと閉じ込めた贅沢をパンやスコーンと。紅茶と一緒にご自宅でのアフタヌーンティーをお楽しみ下さい。

新フレーバー

- ◆ 仁木町産 さくらんぼ ..... 1,050円
- ◆ 仁木町産 プルーン ..... 800円
- ◆ 豊浦町産 苺 ..... 800円

### Tea

紅茶輸入専門店「マダムクリスティエ」の産地から厳選された茶葉を使用。本場の紅茶をそのままに、心とからだを癒すひとときを。

- ◆ ラベンダーティー ..... 590円
- ◆ フルーツティー  
ドゥースールドゥフランス ..... 610円
- ◆ ミックスフレーバティー  
モンターニュブルー ..... 590円



## AUTHENT AUTUMN PARTY PLAN

### 秋のパーティープラン ご予約制

オーセントホテルではスタイリッシュなパーティーやフロア貸切でのご宴会などお客様のご要望にお応えできるよう美味多彩なプランをご用意しております。

### バンケットルームパーティープラン

2F「オーセントルーム」 8名様～64名様対応

#### 和洋大皿料理6品 おひとり様 7,500円

- オードブル盛り合わせ ● 御造り盛り合わせ ● 油淋鶏
- ピーフシチュー ● 巻き寿司盛り合わせ ● 本日のデザート

#### 和洋大皿料理7品 おひとり様 8,500円

- オードブル盛り合わせ ● 御造り盛り合わせ ● 茶碗蒸し蟹庵掛け
- 鮮魚とエビ、キノコのオープン焼き トマトソース
- 道産牛ローストビーフ ● 寿司盛り合わせ ● 本日のデザート

フリードリンクメニュー 120分付き ●ビール ●ウイスキー ●日本酒 ●焼酎 ●ワイン ●ソフトドリンク

ご予約・お問い合わせ ▶ 営業部 TEL.0134-27-8123



### レストランパーティープラン

11F「カサブランカ」 4名様～

#### NAGOMIコース おひとり様 9,000円

#### プレミアムコース おひとり様 12,000円

- ご挨拶の一皿 ● 本日の前菜 ● 魚料理 ● 肉料理
- デザート盛り合わせ ● コーヒー

ご予約・お問い合わせ ▶ カサブランカ TEL.0134-27-8117



3F「うしお」 4名様～10名様対応

#### 和みプラン おひとり様 9,000円

- 箸附 ● 珍味 ● 先附 ● 造里 ● 焼物
- 蓋物 ● 油物 ● 食事 ● 水菓子

ご予約・お問い合わせ ▶ 入舟 TEL.0134-27-8116



#### 《各コース・プラン共通》

- フリーフロア 90分付き ●ワイン各種 ●生ビール ●ウイスキー ●ノンアルコールドリンク 他

### authent\_hotel\_items

Instagram  
はじめました



Instagramから購入できるお得な商品情報を発信しています。ぜひQRコードから登録ください。



1階ベーカリー「オンディーヌ」やオンラインショップで購入できる北海道産のバラエティに富んだ品々をご紹介します。Instagramからも商品の購入ができますので、ご活用ください。



# bakery Ondine

焼きたてのおいしさをホテルメイドのパンで

◆ 秋のおいしい素材をつかったパン&スイーツ ◆



9月

- キノコクッパ
- さつまいもとリンゴのブル
- すいーとぽとパン



10月

- カボチャブロート
- かぼちゃパイ
- 羽根つきごぼうサラダパン



11月

- 栗とクランベリーカンパーニュ
- ほうれん草ブレット
- 洋梨生ハムチーズデニッシュ

## 秋のベーカリースイーツ 9月~11月

- マロンシフォン
- マロンシフォン  
デコレーション
- モンブランダマンド
- フレンチトースト  
キャラメルソース



## 日曜だけの デニッシュ店

日曜日のオンディーヌは  
フレッシュバターをつかった  
贅沢なデニッシュをご用意しております。

### 1階 ベーカリー「オンディーヌ」

TEL.0134-27-8119 〈営業時間〉8:30~16:00

※営業時間内でもパンが売り切れの際は閉店とさせていただきます。ご了承ください。  
※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。  
※写真はイメージとなります。



メニュー

### 駐車場のご案内

ロビーラウンジ  
ベーカリーショップ } 2時間迄無料  
売店 (以後30分毎に  
200円)

## オーセントメンバーのみなさまへ

平素よりオーセントホテル小樽をご愛顧賜り、厚く御礼申し上げます。

2024年9月1日より、オーセントメンバーズ規約の一部を改定させていただきます。

今後もメンバー様にご満足いただけるホテル運営に従業員一同サービスに努めてまいりますので、引き続きご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

### 《主な変更点》

- ポイント付与率の変更  
5%→2%
- 対象店舗の追加  
ホテルショップ(売店)でのご利用も可能となります
- ポイントの有効期限の延長  
最後にポイントを利用されてから2年間となりました



その他詳しくは  
こちらを  
ご覧下さいませ



### 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

※表示価格は、全て税・サービス料込みです。  
※掲載内容については各店舗にお問合せください。  
※営業時間内のお電話はつながりにくい場合がございます。  
予めご了承ください。

#### 【駐車場のご案内】

レストラン、バー、宴会・会議室 … 4時間迄無料 (以後30分毎に200円)



HP



Instagram



Facebook



LINE

友だち登録はこちらから