

# Authent Press Winter

2024-2025.  
12月1月2月



AUTHENT HOTEL  
OTARU

カサブランカ  
北海道クリスマスディナー

ポールスター  
フリーフロプラン

入舟  
下関直送虎河豚コース

海王  
ノエルコース

キャプテンズ・バー  
モエ・エ・シャンドン・  
カクテルプロモーション



冬のHOKKAIDOフレンチ  
プレミアコース

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賢沢に使用。  
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。

2024年12月20日(金)～25日(水)を除く

ランチ ディナー 前日迄のご予約制

## 冬のHOKKAIDOフレンチ

旬の北海道食材を集めた本格フレンチコース

### 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
- 道産豚を使ったパテドカンパーニュ 赤キャベツのマリネ添え
- 北海道産キノコとトリュフのコンソメスープ
- エゾ鮑と道産真鱈のチーズクルート アメリカメソース
- 北海道産黒毛和牛A-4ロース肉のグリル キタアカリのグラタン 胡椒風味の赤ワインソース
- 北海道産チーズ2種
- 黒松内ブルーチーズ 小林牧場手づくりカンパベル
- カラメルのみース 洋ナシのソース パニライス
- フランボワーズ、ブルーベリー、苺
- コーヒー または 紅茶 ●パン

### 北海道コース おひとり様 9,000円

### EZOコース おひとり様 7,000円



北海道コース

2025年1月1日(水)・2日(木)を除く

## 冬のライトランチbuffet

ランチ

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

マンスリーチョイス 《プラス 1,600円》

- 12月 余市産真フグとじゃが芋のコトリヤード
- 1月 オムライス 道産牛のミートソースかけ
- 2月 ジャガイモと牛ひき肉のグラタン

パスタチョイス 《プラス 700円》

- 海老とキャベツのサフラン風味のパスタ
- ベーコンとじゃが芋のトマトパスタ

シーズナルチョイス 《プラス 1,200円》

- 北海道産真鱈のチーズクルート アメリカメソース
- 蝦夷シカ肉のグリル ジャガイモのグラタン添え

ミートチョイス 《プラス 2,200円》

- 北海道産牛肉のカットステーキ デミグラスソース

buffet料理 (一部)

- ベビー帆立とキャベツ オーロラソース
- 鶏肉のリエット
- スクランブルと北海道産キノコのマリネ
- 鯖スモークとクリームチーズ
- 根菜マリネ ツナソース
- スモークサーモンとニンジン ラベ など



Monthly Choice

1月

2月

Pasta Choice

ディナー 前日迄のご予約制

## 北海道クリスマスプレミアコース

おひとり様 15,000円

- エスカルゴと道産キノコのブルギニョン
- 枝幸産帆立と燕のタルタル
- 海苔とショウガ風味のコンソメジュレ キャビア添え
- 生ハムで巻いた昆布森産牡蠣のフリット ポルチーニのリゾット
- 北海道産キノコとトリュフのコンソメスープ
- オマール海老と近海産平目、道産茸のフリカッセ パイを添えて
- 北海道産黒毛和牛A-4ロース肉のグリル
- フォアグラ トリュフ入りマデラソース
- 北海道産チーズ2種
- ブッシュドノエル
- コーヒー または 紅茶
- パン



2025年1月1日(水)・2日(木)《限定》

## 新春 ランチハーフbuffet

おひとり様 4,800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 前日迄のご予約制

- 第1部 11:30～13:00
- 第2部 13:30～15:00

2日間だけのスペシャルメインディッシュをご用意。  
下記メイン料理よりいずれかをお選びいただき、buffet料理とお飲み物をお楽しみ下さい。

新春スペシャルチョイス

- ローストビーフ グレイビーソース レフォル添え
- オマール海老と近海産平目のビスク 人参のフラン チーズパイ添え

《Menu》

オードブル 10種 / サラダ / スープ 2種 / ホット料理5種  
デザート 10種 / 自家製パン 7種

メニュー

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



※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。

期間限定

2024年12月20日(金)～25日(水)《限定》

## クリスマスディナー

カサブランカが贈るクリスマスディナー2024

### 北海道クリスマスコース

おひとり様 9,000円

- エスカルゴと道産キノコのブルギニョン
- 枝幸産帆立と燕のタルタル
- 海苔と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
- 近海産平目と道産茸のフリカッセ パイを添えて
- 北海道産牛フィレ肉のグリル ジャガイモのビュール
- トリュフ入りマデラソース
- ブッシュドノエル ●コーヒー または 紅茶 ●パン



## 彩りワインbuffet



+1,500円で  
贅沢なランチタイムを

ソムリエ厳選の  
スパークリングワイン・  
白・赤ワイン10種のほか、  
ハイボールを時間内、  
存分に楽しみたい。







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。

## 下関直送虎河豚コース

おひとり様 10,000円

ランチ ディナー 3日前迄のご予約制



<p>（単品メニューも用意しております）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 白子焼(60g) 3,800円</li> <li>● 河豚の握り(3貫) 1,800円</li> <li>● ヒレ酒 970円</li> <li>● 追い酒 など</li> </ul>	<p>揚 ちり 造 前</p> <p>物 鍋 里 菜</p> <p>事 物 物 物 物</p> <p>水菓子</p>	<p>河豚皮の煮凝り 白髪葱 木の芽</p> <p>河豚の身皮の酢味噌和え</p> <p>河豚の茶碗蒸し 銀庵</p> <p>河豚の薄造り 鉄皮 浅葱 カボス</p> <p>薬味 ポン酢</p> <p>河豚アラと身 白菜 豆腐 椎茸 しめじ</p> <p>榎木 春雨 長葱 水菜 大根 人参</p> <p>河豚の唐揚げ 獅子唐 レモン</p> <p>雑炊 香の物</p> <p>季節の物</p>	<p>入舟の冬の定番、 今年も河豚のおいしい季節がやってきました。</p>
--	--	---	---

## 入舟ランチ会席 ~冬の味覚~

おひとり様 3,500円

冬の味覚をあつめた口福なランチ会席です。

《おしながき》  
箸附 先附 御椀 造里 蓋物 口代り 食事 水菓子



## 入舟鎌倉弁当

おひとり様 2,500円

和の心を大切にした  
ほっこりとした味わいのお弁当です。

《おしながき》  
箸附 珍味 造里 鎌倉盛(一の段)(二の段)  
蓋物 食事 水菓子



## 四季会席

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。

箸附 黒大豆湯葉 ずわい蟹 美味汁 山葵  
先附 河豚白子豆腐と鉄皮 ポン酢ジュレ  
紅葉おろし 万能葱 酢橘  
珍味 鮫鱈共和え 白髪葱  
造里 本鮪 鮮茗荷巻き 南蛮海老  
桂一式 あしらひ 山葵  
蓋物 海老蓮根饅頭 海老葛打ち しめじ  
青味 銀庵 山葵  
強肴 脱皮蟹の薄衣揚げ 帆立のソテー  
和風アメリカーナソース マッシュポテト  
茶椶木 ブロッコリー 牛蒡チップス  
食事 鯛飯 香の物 赤出汁  
水菓子 季節の果物と煎餅



期間限定

2025年1月1日(水) ~ 8日(水) 《限定》

ランチ ディナー 前日迄のご予約制

## 新春会席 おひとり様 6,000円

《おしながき》

祝肴 数の子土佐漬け 紅白いくら膾 河豚皮煮凝り  
海老二身焼き 鶏松風 子持ち公魚甘露煮 黒豆松茸  
御椀 雑煮椀沢煮仕立て  
牛蒡 筍 独活 椎茸 三つ葉 胡椒  
鯛松皮造り 南蛮海老 桂一式 あしらひ 山葵  
御造り 鯛西京漬け翁焼き 錦玉子 慈姑松笠  
家喜物 海老芋の揚げ出し糰子仕立て 海老葛打ち  
富多物 椎茸 菜の花 梅麩 針柚子  
天富良 海老香り揚げ 赤烏賊 連根 舞茸  
御食事 菜味 レモン 岩塩 天出汁  
甘味 真河豚の出汁茶漬け 炙り明太子添え  
粟金団 手毬餅 苺 塩アイス



## 新春入舟会席 おひとり様 12,000円

《おしながき》

祝八寸 鬼手長海老西京焼き 海鼠このわた和え酢橘釜  
子持ち昆布土佐漬け 公魚甘露煮 牛肉八幡巻き  
御椀 雑煮椀沢煮仕立て  
平目昆布 春巻巻き 黒豆松茸打ち  
御造り 牛蒡 筍 独活 椎茸 三つ葉 胡椒  
家喜物 鯛松皮造り 本鮪 牡丹海老 桂一式 あしらひ 山葵  
多喜合 きんきー夕焼き 干社唐 花連根  
鯛寄せ豆腐 海老葛打ち  
祝肴 海老手 日の出入参 梅麩 菜の花 銀庵 柚子  
富良野産黒毛和牛の諸味噌焼き  
御食事 ポワロン葱 百合根 長芋 茶椶木  
帆立 ずわい蟹 いくら 甘酢生姜  
甘味 抹茶ムース 苺 ホイップ ミント 胡桃餡炊き

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

※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。

期間限定

2024年12月20日(金) ~ 25日(水) 《限定》

ノエルコース  
ランチ ディナー  
3日前迄のご予約制

おひとり様 23,000円

クリスマスだけの贅沢なコースをご堪能下さいませ。

- 和牛ローストビーフ キャベツ添え
  - スープ マルセレーズ
  - カナダ産活オマールエビのフランベとトリュフのリゾット
  - グリーンサラダ 塩昆布と自家製ドレッシング
  - 和牛すじ煮大根とフォアグラのソテー
  - 美瑛 A-4等級黒毛和牛
  - 静岡産本わさび、自家製ポン酢と味噌だれ
  - 焼き野菜 2種 ●ガーリックライス 味噌椀、香の物
  - グラスに詰めたケーキとベリー
- クリスマススタイル ヴァニラアイスクリーム添え



鉄板焼



五感を刺激する至福のひとつとき。  
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。

2024年12月1日(日) ~ 2025年2月28日(金)

## 北海道産牛フィレとカキのコース

おひとり様 5,800円

旬の北海道の味覚を愉しめる冬だけの贅沢ランチです。

- ご挨拶の一品
- 焼き野菜2種
- カキミニエル
- ガーリックライス お味噌汁 香の物
- 和牛すじ煮大根
- 本日のデザート
- 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

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



※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。



🍷 **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-120分

🍷 **フリーフロ-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-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-90分

**フリーフロ-ドリンクメニュー**

- 生ビール ● ワイン(スパークリング・白・赤)
- ハイボール ● 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-プラン

※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。

**ホテルブラスリー**

多彩なシェフアラカルトメニューやワインを  
夜景とともにお楽しみ下さい。

**MENU** (一部をご紹介します)

- ◆ 蝦夷シカ肉のグリル ジャガイモのグラタン添え..... 2,200円
- ◆ 北海道産真鱈のチーズクルート アメリカーナソース..... 1,800円
- ◆ オードブル5種盛り合わせ..... 1,600円
- ◆ 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
- ◆ 北海道10Kindsサラダ..... 1,200円
- ◆ 北海道産キノコのコンソメスープ..... 900円
- ◆ カaramelのムース 洋ナシのソース バニラアイス..... 1,500円
- ◆ 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~
- ◆ ノンアルコール&モクテル..... 700円~
- ◆ コーヒー&紅茶..... 700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

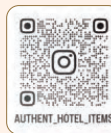


メニュー



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

Instagram  
はじめました!



ごはんやお酒との  
相性もぴったりの  
「入舟」 謹製のお惣菜を  
ご自宅でご賞味下さい。



**北海道産黒毛和牛と牛蒡のしぐれ煮**

生姜と牛蒡とともに甘辛く炊き上げた北海道産の黒毛和牛が  
食欲をそそります。炊き上げ後にじっくりと寝かせ旨味を凝縮  
した煮汁が肉に染み込んでいます。..... 800円



**国産クロマグロの有馬煮**

国産のクロマグロを実山椒とじっくり焼き上げた有馬煮は  
ピリリとした山椒の風味が後を引く美味しさです。..... 750円



**AUTHENT WINTER PARTY PLAN**

**冬のパーティープラン**

ご予約制

オーセントホテル小樽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する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4種
- 油淋鶏 ● ビーフシチュー ● 巻き寿司盛り合わせ3種
- 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4種
- 茶碗蒸し蟹庵掛け ● 鮮魚と帆立のプイヤーベース風
- 道産牛ローストビーフ ● 寿司盛り合わせ4種
- 本日のデザート

**フリーフロ-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 1,2000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~12名様対応】**

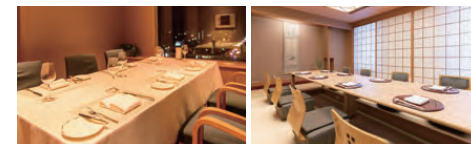
**和みプラン** おひとり様 9,000円

- 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- (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



※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。

**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  
店内で美酒と上質な時間をお楽しみください。

**Fair Wine & Cocktails** 一年の終わりと始まりはシャンパーニュで乾杯を!

**モエ・エ・シャンドン カクテルプロモーション**

- ◆ モエ・エ・シャンドン ブリュットアンペリアル.....グラス ¥1,980
- ◆ ミニモエ ボトル(200ml).....¥3,980

**<モエ・エ・シャンドンカクテル>**

- ◆ シャンパンブルース.....¥1,980
- ◆ あまおう 苺のレオナルド.....¥2,380
- ◆ 洋ナシのベリーニ.....¥2,380
- ◆ ホワイトモモザ&キールロワイヤル.....ツイングラス ¥3,980



**Fair Whisky**

~ シングルモルトウイスキー余市10年 ~

日本ウイスキーの父が辿り着いた北の理想郷より  
熟成を重ねた余市モルトが限定数入荷

- ◆ ショット (30ml) ¥1,980

**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。

限定  
入荷





# bakery Ondine

焼きたてのおいしさをホテルメイドのパンで  
～こだわりの素材をつかったパン&スイーツ～



12月

- ツリーパン ..... 340円
- 生ハムリースパン ..... 220円
- クリスマスクロワッサン 300円
- さつまいもチーズパン 240円
- シーフードグラタン ..... 210円



1月

- パンオセーグルポム ..... 320円
- 雪見大福パン ..... 180円
- 紅白ちぎりパン ..... 250円
- 白玉豆デニッシュ ..... 300円
- ごまたっぷりパン ..... 170円



2月

- オレンジチョコブル 350円
- ベリーチョコパン ..... 240円
- まるちょパン ..... 240円
- チョコナッツデニッシュ 320円
- シュプリームクロワッサン 130円



冬の  
ベーカリースイーツ  
∞ 12月～2月 ∞

チョコレートシフォン  
..... 520円 .....

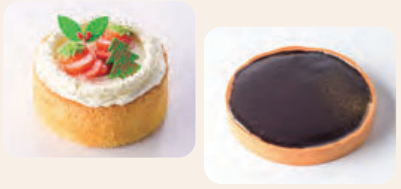
チョコシフォン  
デコレーション  
..... 680円 .....

チョコグロフ  
..... 680円 .....

洋梨タルト  
..... 700円 .....

## ∞ 期間限定 ∞

- 12/22～12/25  
クリスマスシフォン 1,400円
- 2/6～2/14  
チョコレートタルト 700円



## 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。

《 2024年12月31日(火)～2025年1月2日(木) は休業させていただきます 》

### 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  
売店 } 2時間迄無料  
(以後30分毎に  
200円)



※写真はイメージとなります。

# Ondine

吹き抜けのロビーラウンジで  
季節のスイーツとティータイムをお楽しみ下さい。

## スイーツセット

コーヒーまたは紅茶付き

- ◆ ショートケーキ ..... 1,240円
- ◆ ガナッシュチョコレートケーキ 1,240円
- ◆ フルーツパウンド ..... 1,100円

### 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



### 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