

お弁当

様々なシーンにご利用くださいませ。

豊富なおかずが人気!

四季弁当 2,500円(税込)

サイズ:170×250×50mm



お子様にも人気!

洋食ミックス弁当

サイズ:180×268×50mm

2,000円(税込)

ハンバーグ/フライドチキン/エビフライ/コーンクリームコロッケ/牛フィレ肉カットステーキ

鰻重

2,300円(税込)

サイズ:138×185×45mm

栄養満点弁当



カツの他にもおかずがいっぱい

ヒレカツ弁当

サイズ:180×268×50mm

1,700円(税込)

豚ヒレカツ/鯨漬け焼き/鮪時雨煮/鶏つくね/桜海老の真丈/茄子田楽/筑前煮/ポテトサラダ/蘭越米

天重

2,000円(税込)

サイズ:120×175×55mm

車海老2本使用



黒毛和牛 カットステーキ弁当

4,700円(税込)



道産牛サーロインステーキ弁当

2,900円(税込)

シーフードフライ弁当

1,900円(税込)

ハンバーグ弁当

1,700円(税込)

サイズ:各180×268×50mm

新登場

ミニサイズおちよぼ弁当《A》

サイズ:138×185×45mm 2,000円(税込)

■若鶏とキノコの炊き込み御飯/海老芋旨煮/南瓜旨煮/あおさ海苔の出汁巻き玉子

新登場

ミニサイズおちよぼ弁当《B》

サイズ:138×185×45mm 2,300円(税込)

■サーモン小袖寿司/海老天海苔巻き/道産黒毛和牛と牛蒡の時雨煮ご飯



オーセントホテル小樽
LINE公式アカウント
友だち募集中!

特典01

友だち登録で、「ホテル自家製焼菓子」をおひとつプレゼント!

特典02

ペーカリー「オンディーヌ」ご利用でポイントが貯まる「ショップカード」をゲット!

友だち登録はこちらから

毎月お得なクーポンを配信
新着情報配信中!



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



公式HP

※商品はご予約の上、前日16:00までにご注文承ります。
※紙面の有効期限は2022年2月末まで。
但し状況により販売期間が変更となる場合がございます。

商品お引渡し場所

1Fペーカリー「オンディーヌ」

商品お引渡し時間

11:00 ~ 17:00

ご予約受付

11:00 ~ 17:00
TEL.(0134)27-8123



ご希望のお客様には自宅へお届けいたします。

※配達は、10,000円以上のご注文より承っております。
※配達エリアは、小樽市内(朝里~塩谷)に限らせていただきます。
※状況によってご希望のお届け時間帯にお届けできない場合がございます。予めご了承ください。

AUTHENT GOURMET

AUTHENT HOTEL OTARU
2021~2022.Winter



冬の保存版
2021~2022
Winter

おうちでホテルごはん テイクアウト & デリバリー

毎年ご好評頂いている、オーセントホテル小樽のテイクアウト商品。今冬のラインナップを皆様にお届けいたします。ちょっと豪華なホテルの味をそのままお楽しみいただけます。ご自宅でオフィスでオーセントホテル小樽の味をごゆっくり堪能ください。

カサブランカディナーセット

2名様盛 15,000円(税込)

記念日やご自宅での贅沢なひと時に、オーセントホテル小樽のフレンチディナーをご自宅で・・・

- ローストビーフ/鮑と帆立のオーロラソース/スモークサーモン
- 北海道産豚肉のバテカンパニユとフォアグラテリーヌ/鯨マリネ/海鮮マリネ
- フグのリエット キャビア添え/生ハムと紅茶鴨スモーク
- ロフスターのテルミドール
- 牛フィレ肉のロッシェニ トリュフソース

オプション +3,000円で ■スパークリングワイン(750ml)1本
■デコレーション ホールケーキ3号(1~2名様用)

※3日前迄のご予約の上ご利用ください。 ※12/30~1/1の期間は販売を休止させていただきます。



虎河豚薄造り

2名様盛 7,000円(税込)

旬の時期ならではの香り、旨味、食感が共存する至高の味わいをどうぞご賞味下さい。



※写真はイメージです。

下関直送

スイーツBOX 3,800円(税込)

ミニサイズのケーキを9種類詰め込んだ夢が詰まったスイーツBoxです。仲間たちとアフタヌーンなどにかがいでいかがですか?

- シュークリーム
- モンブラン
- ガナッシュショコラ
- いちごタルト
- 抹茶ロール
- 柚子ムース
- いちごショート
- かぼちゃのムース
- フランボワーズムース

サイズ:5.5cm×5.5cm×9Box



カサブランカ オードブル

4名様盛 6,000円(税込)

カサブランカ人気のお料理の中からシェフがセレクトした料理をテイクアウトのオードブルとしてご用意致しました。

- スモークサーモン/帆立スモーク/スモークシュリンプ/紅茶鴨スモーク
- 鯨マリネ
- 生ハム/ソフトサラミ
- パテ・ド・カンパーニュ/カラブリア風テリーヌ/ラムとオリーブのテリーヌ/ポークテリーヌ
- カサブランカ特製ローストビーフ

※12/30~1/1の期間は販売を休止させていただきます。
※写真はイメージです。



人気の高い、ベーカリー オンディーヌよりバリエーションに富んだオーセントホテルのサンドイッチ。

パンシュープリーズ パンドミ

4名様盛 5,400円(税込)

パン・シュープリーズはパンの中身をくり抜いて、パンの耳の部分で容器に見立ててサンドイッチなどを詰めたもの。フランス語でシュープリーズは「驚き、びっくりする」という意味です。



フルーツサンド(20個入) 6,000円(税込)

フレッシュフルーツを贅沢に使用。フルーツの酸味とクリームとの優しい甘さが相性抜群です。
※フルーツは季節により異なります。

カップケーキセット

Aセット又はBセット 1,700円(税込)

Cセット 2,550円(税込)

- | | | |
|-------------------|-------------------|-------------------|
| Aセット 4個セット | Bセット 4個セット | Cセット 6個セット |
| ◆ 苺ショートケーキ | ◆ モンブラン | ◆ 苺ショートケーキ |
| ◆ チョコレートムース | ◆ カシスムース | ◆ チョコレートムース |
| ◆ マンゴームース | ◆ マンゴームース | ◆ マンゴームース |
| ◆ 木苺ムース | ◆ 木苺ムース | ◆ カシスムース |



フルーツケーキ

4号 3,800円(税込)

5号 4,600円(税込)

6号 6,300円(税込)

- 4号…直径12cm (2~3名用)
- 5号…直径15cm (4~5名用)
- 6号…直径18cm (6~7名用)

大切な記念日にホテルメイドの美味しさを



※2日前迄のご予約の上ご利用ください。
※12/20~12/25の期間は販売を休止させていただきます。
別途、クリスマスケーキをご注文ください。



バイクドチーズケーキ

サイズ:4.5cm×7cm×17cm 1,800円(税込)

使用しているチーズは北海道産クリームチーズ、日高産マスカルポーネチーズ、フロマージュブランをバランスよくブレンドし濃厚でなめらかな3種類のチーズの風味が溶け合うバイクドチーズケーキ。



ブルーチーズケーキ

サイズ:直径15cm 1,500円(税込)

ひと口食べた瞬間、みんな笑顔になるチーズケーキ。"Käse Kuchen"ケーゼ クーヘン(ドイツチーズケーキ)をベースに道産生乳のクリームチーズに北欧のブルーチーズを加え、キャラメリゼでコーティングされたクリーミーでコクのある味わい。



シュークリーム(4個入りBox)

600円(税込)

お客様の声にお応えしてデリバリー始めました!昔ながらの優しい味わい。



入舟 オードブル 2名様盛 5,000円(税込)

ご自宅にホテルレストランの味をお届けします。旬の食材を吟味し下関直送の虎河豚などの旬彩和食を盛り込みました。

- 牡蠣ベーコン巻き/合鴨味噌漬焼き
- 鮫鰯友和え
- 鶏唐揚げ油淋鶏ソース
- 帆立チーズ焼き/銀杏松葉串
- 蛸柔らか煮/南瓜旨煮
- 海老カダイフ巻き揚げ
- 河豚白子豆腐/河豚皮湯引き
- サーモンマリネ蕪包み/いくら醤油漬
- 豚角煮

※12/30~1/1の期間は販売を休止させていただきます。

押し寿司巻き寿司 盛り合わせ

2名様盛 2,450円(税込) 4名様盛 4,500円(税込)

ご家族や親しい方のお集まりに酢飯の上に厚い鯖がのったサバ押し寿司は人気!煮穴子やサーモンの押し寿司はもちろん、皆さんで楽しめる多彩なラインナップです。

- 鯖棒寿司
- サーモン押し寿司
- 煮穴子の押し寿司
- スワイ蟹の押し寿司
- 玉子巻き
- 牛蒡巻き
- 柴漬け巻き



※写真は4名様盛りです。※写真はイメージです。
※12/30~1/1の期間は販売を休止させていただきます。



ちょっと豪華なお弁当や食卓に彩りを添えるオードブルとしても人気が高く、お客様からの支持を頂いているメニューです。

旬菜箱《和》 2,500円(税込) サイズ:170×250×50mm

- 鰯味噌漬け/舞茸ベーコン巻き/鱸田楽焼き
- 煮海老/出汁巻き玉子
- もろこし豆乳揚げ/鱸東寺揚げ
- 鱸南蛮漬け/秋刀魚甘露煮
- 赤魚の唐揚げキノコ館掛け
- 南瓜サラダ
- 和風ローストビーフ

旬菜箱《洋》 2,500円(税込) サイズ:170×250×50mm

- ビーフシチュー/ブロッコリー/ニンジン
- サーモンとホタテのピカタ/海老のソテー
- ミートローフ/ソーセージ/ズッキーニ
- グリルポーク/芋フライ
- 鶏もも肉の香草パン粉焼き
- ニンジン唐揚げカレー風味/ナス/ミニトマト

※仕入れ状況により、食材が変更になる場合がございます。

旬菜箱ご飯セット 各3,200円(税込)

旬菜箱ご飯セットは、旬菜箱《和》又は《洋》いずれかと、下記より好きなご飯おひとつお選びください。



ジャコと山椒の炒め御飯 鶏と茸の炊き込み御飯 ガーリックライス 華ちらし寿司 巻き寿司と稲荷寿司



和風カップケーキセット

4個セット 1,700円(税込)

“ご自宅でもおいしいケーキを楽しんでもらいたい”という思いから、カップケーキのバリエーションを増やし“和風カップケーキ”をご用意しました。

- ◆ かほちゃのムース
- ◆ 抹茶ババロア
- ◆ いちご大福
- ◆ 杏仁あんみつ

