

ご提供期間

4/1 > 6/8

春季限定

〈予約制〉

コースメニュー

2025 Spring

Grill Information

【グリルのご案内】

船上ならではのゆったりとした空間と
北海道、日本海ならではの厳選メニューで
旅の思い出をより深く、演出いたします。

「春の恵みをいただく心温かな料理」



北行メニュー North course



道産牛と春の海鮮ランチ



◆中 皿／道産牛のローストビーフと彩野菜 和風おろしソース

◆蒸 物／春野菜の茶碗蒸し 桜海老の銀箔掛け

◆食 事／生ちらし重 味噌碗

【小樽産春鯉/数の子/道産帆立/烏賊/
サーモン/南蛮海老/いくら/出汁巻き玉子】

◆水菓子／苺

◆コーヒー または 紅茶

お一人様 ¥5,000 (税込)



北海道からの口福のひととき



- ◆アミューズ／北海道産豚のパテ・ド・カンパーニュ
- ◆前 菜／春鰯のマリネとホワイトアスパラガスのピクルス
- ◆スープ／北海道産甘海老のビスク
- ◆魚料理／北海道産桜鱈の白ワイン蒸し 春キャベツとともに
白ワイン風味のソース
- ◆肉料理／神内和牛のタリアート バルサミコ&バジルソース
- ◆デザート／ウィークエンドオレンジ ミルクアイス添え
- ◆コーヒー または 紅茶
- ◆オーセントホテル小樽謹製パン または ライス

お一人様 **¥7,000** (税込)



南行メニュー South course



洋上の至福ランチ



- ◆ 前 菜 / ワカサギのエスカベッシュ
- ◆ スープ / ジャガ芋のポタージュ
- ◆ 魚料理 / 桜鯛のポワレ アメリケーヌソース エストラゴンの香り
- ◆ 肉料理 / ルスツ豚のカルボナード 春蕪添え
- ◆ デザート / 春苺とピスタチオのムース アングレーズソース
- ◆ コーヒー または 紅茶
- ◆ オーセントホテル小樽謹製パン または ライス



お一人様 ¥5,000 (税込)





春を彩る山海の恵み



- ◆前菜三種盛／蛸の柔らか煮／山独活たまり漬け／ホワイトアスパラ豆腐
- ◆椀 物／湯葉と筍の清汁仕立て
- ◆造 里／北海道産帆立焼き霜造りとサーモン花造り あしらひ色々
- ◆籠 盛／和風蟹百合根焼売／鯖の幽庵焼き／若鶏の八幡巻き／海老浜煮／桜二色仕立て
数の子土佐漬け／たらの芽天婦羅／公魚磯部揚げ／桜麩素揚げ
- ◆食 事／豚柔らか炊き込みご飯 香の物 味噌碗
- ◆甘 味／抹茶と大納言小豆のムース 苺とバニラアイス添え
- ◆コーヒー または 紅茶

お一人様 **¥7,000** (税込)

※写真はイメージです。※メニュー内容は変更になる場合がございます。



海の上で味わえる、本格的なコース料理。

オーセントホテル小樽監修の、旬のお料理をご堪能いただけます。



オーセントホテル小樽
総料理長 菅原 裕

北海道の雄大な自然に育まれた旬の食材と、当ホテルでも提供している逸品を随所に散りばめ、北海道の爽やかな春をご想像いただけるようなメニューにいたしました。

また、当ホテルのソムリエが厳選したワインもご用意しておりますので、お食事に合わせて愉しんでいただくのもおすすめです。

新日本海フェリー×オーセントホテル小樽が贈る船上の特別なひとときをぜひお楽しみください。

Y. Sugawara



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

私たちは「人」と「想い」を紡ぐホテルとして、

1998年に、明治より北海道交易の要として栄えた港町「小樽」で「オーセントホテル小樽」を開業いたしました。

訪れるお客様の人生の大切なひと時に触れ、想いを紡ぐ体験を創り、時間を共有する。それが私たちの使命です。心からのおもてなしで、思い出に残る滞在をお届けいたします。





● ワイン・地酒各種

お料理に合った寄港地、小樽・秋田・新潟の地酒や、各種ワインも取り揃えております。

ワインメニュー【オーセントホテル ソムリエ監修】

【赤ワイン】

- ジョセフ・ロッシュ カベルネ・ソーヴィニヨン Joseph Roche Cabernet Sauvignon 【ミディアムボディ・750ml】 ￥7,500 (税込)
- ロバートモンダヴィ ウッドブリッジ ピノノワール Robert Mondavi Woodbridge Pinot Noir 【ミディアムボディ・750ml】 ￥3,000 (税込)
- ドメヌレゾン メリメロルージュ Domaine Raison meli-melo Rouge 【ミディアムボディ・375ml】 ￥2,200 (税込)
- はこだてわいん 年輪 赤 【ミディアムボディ・200ml】 ￥1,000 (税込)

【白ワイン】

- ジョセフ・ロッシュ シャルドネ Joseph Roche Chardonnay 【辛口・750ml】 ￥7,500 (税込)
- バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド ヴァラエタル シャルドネ Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay 【辛口・750ml】 ￥3,000 (税込)
- ドメヌレゾン メリメロブラン Domaine Raison meli-melo Blanc 【やや甘口・375ml】 ￥2,200 (税込)
- はこだてわいん 年輪 白 【辛口・200ml】 ￥1,000 (税込)

【スパークリングワイン】

- コドーニュ スヴィアナ カバ Codorniu Nuviana CAVA Brut 【辛口・750ml】 ￥3,000 (税込)
- 北海道ワイン おたる醸造 ケルナー スパークリング 【辛口・375ml】 ￥2,200 (税込)

※750ml (フルボトル) は【小樽-新潟便のみ】でのご提供となります。

● お子様メニュー 小学生以下対象

楽しい時間をご家族でお過ごしいただけるように、お子様用メニューをご用意しております。

お子様ランチ

〈料理内容〉
ランチプレート盛・ジュース・デザート

¥1,500 (税込)

お子様ディナー

〈料理内容〉
ディナープレート盛・スープ・サラダ・ジュース・デザート

¥2,000 (税込)

※写真はイメージです

【ご予約・お問い合わせは 案内所係員まで】

グリルメニューは事前予約制となっております。
 あらかじめインターネットまたはお電話にてご予約いただくか、
 ご乗船日当日、各港ターミナル窓口にてご予約受付いたします。
 席数に制限がございますので、事前にご予約いただくことをお勧めいたします。

- グリル営業実施期間／2025年4月1日～10月31日
- ご利用時間／ランチ、ディナーのご利用時間は案内所にてご案内させていただきます。

Cruising Resort

