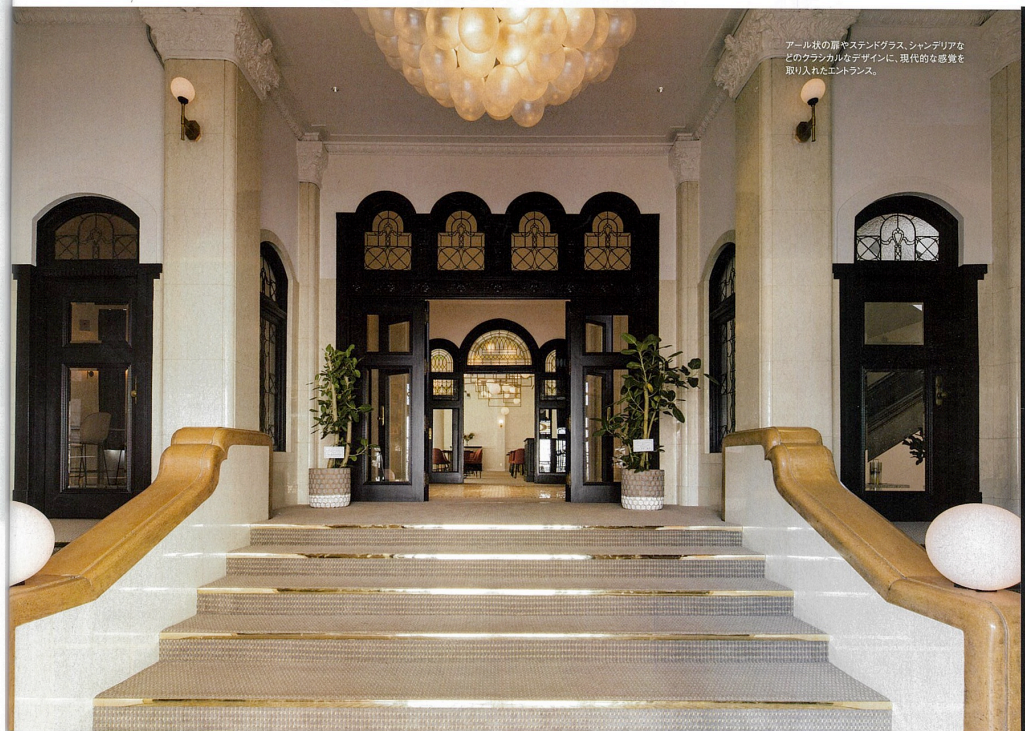


- 1 一人旅にオススメなスタンダードダブルルームがメイン。あえてテレビなどを置かず、日常を離れたひとときを楽しむような工夫がされている。
- 2 メインバンケット「THE BALL」は、店名通りの球体のランプが印象的。開業当時のステンドグラスがそのままの状態空間を彩る。
- 3 「北海道産魚のカルパッチョ」季節の野菜と柑橘の香りが1,700円。「北海道産骨付きモモ肉と胸肉の低温ローストワイルド」500g2,900円。「北海道産男爵芋のガレット スカモツツのソテー」1,300円。
- 4 朝食は宿泊客を対象に「モーニングハイティー」を提供。忙しい日常を忘れて、優雅な気分を満喫したい。
- 5 カスタリキールをベースにしたクランベリーやレモンを合わせたクロスオーバーのデザート「天狗山」1,000円。
- 6 「BAR Ignis」では、17:00～19:00まで、宿泊者限定の道産ワインのブローチービスもあり。



アール・ヌーヴォーのステンドグラス、シャンデリアなどのクラシカルなデザインに、現代的な感覚を取り入れたエントランス。



外観は当時の面影を残したクラシカルな堂々曲線。光を効果的に取り入れる、空格的デザインが印象的。

当時の面影を残して生まれ変わった  
歴史的なホテルで優雅な気分へ浸って

UNWIND HOTEL&BAR OTARU 2019.4.13 open

UNWIND HOTEL&BAR OTARU | アンワインド ホテルアンドバー オタル  
 ☎0134-64-5810  
 座小樽市色内1丁目B-25 座小樽駅から徒歩約10分  
 朝チェックイン15:00 / チェックアウト11:00  
 ※客室36室、【朝食】モーニングハイティー / 【夕食】BALL'Sスペシャルティコースほか  
 ※一般ゲストは【THE BALL】17:30～22:00 座21:00、【BAR Ignis】19:00～23:30 座23:00で利用可  
 座なし、座【THE BALL】50席、【BAR Ignis】19席 座あり(5台-1台1,500円) 座無  
 座1泊2食付き一名15,000円～ ※主なものOK 座OK 座https://www.hotel-unwind.com/otaru/

1931年、北海道初の外国人専用ホテルとして建てられた「旧越中屋ホテル」を改装。エントランスや階段、随所に配されたステンドグラスなどは当時の面影を残し、非日常な時間を演出。クラシカルでありながらシンプルな客室は天井が高く開放的。メインバンケットの「THE BALL」&ロビーバー「BAR Ignis」は、一般のゲストでも利用OK。幻想的な灯りに浮かび上がるレストランで道産の上質な素材を使ったひとと血と小樽や余市のワインとのマリッジを楽しんで、バード・天狗山など小樽の地名を冠したオリジナルカクテルを味わうのもいい。翌朝は「モーニングハイティー」で優雅な一日の始まりを彩って。