

OMO5 小樽（おも） by 星野リゾート（北海道小樽市）
歴史的建造物でオイルランプの灯りとオルゴールの音色に包まれる
灯る小樽ナイトラウンジ

小樽を楽しむ尽くす「街ナカ」ホテル「OMO5 小樽（おも） by 星野リゾート」では、歴史的建造物でオイルランプの灯りとオルゴールの音色に包まれる「灯る小樽ナイトラウンジ」を每晚開催しています。本イベントでは、小樽市指定歴史的建造物「旧小樽商工会議所」をリノベーションした空間にオイルランプを灯し、アンティークオルゴールの生演奏を行います。また、近隣飲食店の人気メニューをアレンジしたプレートや、オリジナルカクテルなど、地域にちなんだメニューも充実。小樽観光の 1 日の締めくくりに、北海道・小樽らしさを詰め込んだこの空間で、贅沢な夜を過ごすことができます。

本取り組みは全国の OMO で展開しているイベント「ローカルリズムナイト」の一環として実施しています。



背景

当ホテルは、「ソーラン、目覚めの港町」をコンセプトに、小樽の知られざる歴史や文化、食の魅力を届けることで、小樽の街を楽しむ尽くす滞在を提案しています。小樽は札幌から日帰りで楽しめる観光地として親しまれていますが、夜はガス灯が灯る「小樽運河」や、北海道三大夜景の一つである「小樽天狗山」など、夜も多くの魅力があります。

小樽の夜の魅力を広め、小樽に「泊まる理由」を創出したいという想いから、2023 年秋に「灯る小樽ナイトラウンジ」がスタートしました。小樽をとことん感じられるよう、「北一硝子」や「オルゴール堂」など、小樽らしい要素をふんだんに取り入れました。これにより、小樽の夜の新しい楽しみ方の提案や賑わいの創出、さらには街全体の宿泊需要を高めていきたいと考えています。

ローカルリズムナイトとは

都市ホテルでの夜は、夕食を済ませたら寝るだけになりがちです。しかし、OMOは「テンションあがる『街ナカ』ホテル」をコンセプトに、ホテルに戻ってきてから寝るまでの時間も、素敵なひとときを過ごしてほしいと考えています。そこで2024年より、夜のイベント「ローカルリズムナイト」を開催しています。この名称は「ローカル Local」と「リズム Rhythm」を組み合わせた名称で、その街が持つ独自の雰囲気を感じながら楽しめるイベントです。各施設では、街からインスピレーションを受けた空間演出や、その土地ならではの文化体験、飲食提供を通年で行っており、宿泊者は誰でも参加することができます。

ローカルリズムナイト特設ページ：<https://hoshinoresorts.com/ja/brands/omo/sp/localrhythmnight/>

「灯る小樽ナイトラウンジ」特徴

1. オイルランプが灯る、歴史的建造物を活用したレトロな空間

会場となる「OMO カフェ&バル」は、小樽市指定歴史的建造物「旧小樽商工会議所」の大会議室を改装した空間です。朝は朝食、日中はカフェとして営業していますが、夜の時間帯は「灯る小樽ナイトラウンジ」を開催。空間全体に、小樽の老舗硝子ブランド「北一硝子」のオイルランプを灯します。これは、毎日スタッフが一つひとつ手作業で灯しており、どこか懐かしいオイル特有の香りが漂います。レトロな空間で、あたたかい炎のゆらぎを眺めながら、ゆったりと過ごす時間は、小樽ならではの楽しみ方です。



2. アンティークオルゴールの生演奏を開催

小樽を本拠地とするオルゴール専門店「オルゴール堂」の協力のもと、アンティークオルゴールの生演奏を行います。使用するのは100年以上前に制作された貴重なディスクオルゴールで、古くからレストランやバーなどで活躍してきたものです。重厚な低音と、ベルのように煌めく高音が織りなす音色が、空間全体に響き渡ります。さらに、21:00と22:00の回では、スタッフが建物の歴史やこの楽器について紹介。歴史を知ることによって、その音色やOMO5小樽での滞在をより一層深く楽しむことができます。



〈アンティークオルゴール演奏時間〉

21:00、22:00

3. 小樽の夜を満喫できるメニュー

灯る小樽ナイトラウンジでは、ローカルカクテルや、近隣飲食店のメニューをアレンジしたオリジナル料理をはじめ、北海道や小樽にちなんだ様々なアラカルトメニューを取り揃えています。飲食店巡り後の楽しみとして、小樽の夜を最後まで満喫することができます。

〈おたる満喫プレート〉

近隣飲食店の人気メニューに、テンションあがるひと手間を加えたオリジナル料理3種が楽しめるプレートです。小樽に根付いた食材や商品を、少しずつ贅沢に堪能できます。料理に合わせるお皿は、小樽のガラス工房「KIM GLASS DESIGN」が、OMO5小樽のレトロな空間をイメージして制作したオリジナル作品です。お気に入りのおつまみを見つけたら、翌日は実際にお店に足を運ぶのもおすすめです。



メニュー例／写真イメージ

・クリーミーポテトサラダ

南樽市場で人気の惣菜店「岡本商店」と協働して制作したオリジナルのポテトサラダです。北海道らしくチーズをふんだんに使用したポテトサラダに、松の実やレーズンをアクセントとしてあしらいました。

・かまぼこと海老のカダイフ揚げ

小樽で創業 110 年の、地元民にも愛される「大八（だいはち）栗原蒲鉾店」のかまぼこと、海老のすり身をカダイフという糸状の衣で包んで揚げました。チリの風味が効いたソースを添えています。

・ジンギスカン春巻き

小樽を代表するジンギスカンメーカー「きょうえい」の「運河焼肉 ロースジンギスカン」を春巻きスタイルで提供します。独自のタレで漬け込まれたジンギスカンを、野菜と共にパリッと仕上げました。

〈積丹ブルーな OMO 風ワインボール〉

小樽のローカルカクテルである「ワインボール」を、OMO 風アレンジしました。ワインボールとは、北海道ワイン株式会社の白ワイン「おたるナイヤガラ」をベースにしたカクテルです。小樽から車で約 1 時間の、積丹半島で見られるコバルトブルーの海「積丹ブルー」をイメージしたドリンクに、小樽運河に浮かぶ月をイメージしレモンとオレンジを添えました。



〈季節の夜パフェ〉

小樽の隣・札幌では「メパフェ」文化が有名ですが、OMO5 小樽では、「さっぱりメロンの夜パフェ」など、季節の果物を使用した夜パフェが楽しめます。自然豊かな北海道ならではの果物がたっぷりと使用された、贅沢な一品です。

【参考】

「北一硝子」について

北一硝子の前身「浅原硝子」から続く、小樽の老舗硝子ブランドです。小樽の魅力を伝えていくことを使命とし、一つ一つ手作りで思いを込めた硝子製品を販売しています。

「オルゴール堂」について

小樽を拠点に、函館、富良野などに店舗を構えるオルゴール専門店です。メルヘン交差点に建つ「小樽オルゴール堂 本館」には、約 3,200 種類のオルゴールが並びます。

「南樽市場」について

「市民の台所」と呼ばれるローカル市場。小樽近辺でとれた鮮魚に加えて、精肉、青果、お惣菜、食事処まで幅広く揃っており、地元民が普段使いするディープな市場です。

「大八栗原蒲鉾店」について

1914 年に小樽で創業し、地元民にも愛されるかまぼこ店。代々受け継がれてきた石臼で時間をかけて練り上げ、保存料を使用しないこだわりの製法で、約 30 種類のかまぼこを作っています。

「きょうえい（共栄食肉株式会社）」について

小樽を代表するジンギスカンメーカー。特に人気は、独自のタレで漬け込まれた味付きジンギスカンシリーズです。小樽に限らず、北海道民から家庭の味として親しまれています。

「KIM GLASS DESIGN」について

ガラス作家・木村直樹氏が小樽で構えるガラス工房。工房からは海を一望でき、潮風の香りや太陽の昇る方角、海の色などから、四季のうつろいを豊かに感じながら作品を作っています。

「灯る小樽ナイトラウンジ」概要

期間：通年

時間：20:00～23:00（ラストオーダー 22:30）

場所：OMO5 小樽 by 星野リゾート 南館 3階 OMO カフェ&バル

料金：入場無料（飲食メニューは有料）

「おたる満喫プレート」セット 1,650 円、積丹ブルーな OMO 風ワインボール 1,200 円、
季節の夜パフェ 1,650 円（いずれも税込）

定員：なし

予約：不要

対象：宿泊者

備考：メニューは季節や仕入れ状況により変更になる可能性があります。

OMO5 小樽（おも） by 星野リゾート

多くの歴史的建造物が並ぶ「北のウォール街」と呼ばれたエリアに建つ「街ナカ」ホテル。「ソーラン、目覚めの港町」をコンセプトに、港町「小樽」の知られざる歴史や文化、食の魅力を届けることで、小樽の街を楽しみ尽くす滞在を提案します。小樽市指定歴史的建造物をリノベーションしたレトロな空間に泊まりながら、小樽の新たな一面を再発見できます。

所在地：〒047-0031 北海道小樽市色内 1 丁目 6-31

電話：050-3134-8095（OMO 予約センター）

客室数：92 室・チェックイン：15:00／チェックアウト：11:00

料金：1 泊 1 室 16,000 円～（税別、食事別）

アクセス：小樽駅より徒歩約 9 分

URL：<https://hoshinoresorts.com/ja/hotels/omo5otaru/>



「OMO（おも）」とは？

OMO は星野リゾートが全国に展開する「テンションあがる『街ナカ』ホテル」。街をこよなく愛するスタッフが地域の人々と仕掛ける、新感覚のホテル。思いもよらない魅力に出会い、知らず知らずのうちにその街までお気に入りの。現在 16 施設を展開し、2025-26 年冬には「OMO5 横浜馬車道」、2026 年春には「OMO7 横浜」の開業を予定しています。

▼OMO をもっと知りたいなら▼

<https://hoshinoresorts.com/ja/brands/omo/>

