

2026年6月4日

株式会社グローバルエージェンツ

開業7周年を迎えた「UNWIND HOTEL & BAR 小樽」の  
幻想的なホテル空間で、小樽で人気のスイーツ・食・ワインを楽しむ。  
宿泊者以外も入場無料で参加可能なマルシェイベントを6/27に開催

北海道出身アーティスト「SARU 1」による、ライブペインティング・似顔絵ワークショップも開催。

株式会社グローバルエージェンツ(本社:東京都渋谷区、代表取締役:山崎剛)は、全国に6ブランド12棟・約1,200室のブティックホテル・ライフスタイルホテルを展開する [LIVELY HOTELS](#) を運営しています。このたび、ブティックホテル「UNWIND HOTEL & BAR 小樽 (アンwindホテルアンドバー小樽)」にて、開業7周年を記念したイベント「UNWIND MARCHE」を2026年6月27日(土)に開催いたします。



田中マリナ氏によるイベントキービジュアル

1931年(昭和6年)、北海道初の外国人専用ホテルとして建築されたクラシックホテルを現代的な感性で再生したブティックホテル「UNWIND HOTEL & BAR 小樽(アンワインドホテルアンドバー小樽)」。国内外からの多くのゲストに、ホテル名の由来でもある「UNWIND(くつろぎ)」を軸にした独自の宿泊体験をお届けしてきました。

2026年に開業7周年を迎えたUNWIND HOTEL & BAR 小樽では、開業7周年を記念し、地域の皆さまにもホテルの魅力を気軽に体験いただけるイベント「UNWIND MARCHE(アンワインド マルシェ)」を開催いたします。

#### UNWIND MARCHE 概要

- イベント名:UNWIND MARCHE(アンワインド マルシェ)
- 日 時:2026年6月27日(土)11:00 ~ 20:00
- 会 場:UNWIND HOTEL & BAR 小樽 1階
- 入 場 料:無料

#### UNWIND MARCHE で楽しむ、UNWIND HOTEL & BAR 小樽

本イベントでは、通常宿泊者限定でご提供している「UNWIND HOTEL & BAR 小樽」ならではのサービスや過ごし方を、ホテルが位置する「小樽」の魅力と掛け合わせ、地域の方にも気軽にお楽しみいただけるコンテンツとしてご用意しました。

小樽で人気のスイーツ店が集う「スイーツマルシェ」をはじめ、宿泊者に好評のハイティースタイル朝食を地元の旬の食材と合わせ、ランチ・ディナー仕様にアレンジした「イベント限定ハイティー」、北海道出身のアーティスト SARU 1による「ライブペインティングと似顔絵ワークショップ」、小樽で活動しているジャズバンドによる生演奏などをお楽しみいただけます。

ご友人やご家族をお誘いの上、「UNWIND HOTEL & BAR 小樽」で特別な1日をお過ごしください。

#### UNWIND MARCHE の楽しみ方

■ スイーツマルシェ(11:00 ~ 16:00) ※売り切れ次第終了



画像左上から時計回りに:「山ノ上の坂 STAND&BAKE」、「RITARU COFFEE」、「飴色」、「魔女のベーグル」

小樽市内で愛される人気スイーツ・パン店 4 店舗が集う「スイーツマルシェ」を開催します。幻想的なホテル空間で、お気に入りの一品を見つける特別な買い物をお楽しみください。

ご購入いただいたスイーツは、そのままホテル館内でゆっくりお召し上がりいただけます。人気コーヒーショップ「RITARU COFFEE」が焙煎した、当ホテルのオリジナルブレンドコーヒーとあわせて、アール型の窓とステンドグラスが美しいレストラン「The Ball 小樽」や、普段は宿泊者限定で開放している「ルーフトップテラス」でとっておきのおやつ時間をお楽しみください。

出店店舗 ※出店店舗の詳細情報は、[ホテル公式 Instagram](#)にてご覧いただけます。

・[山ノ上の坂 STAND&BAKE\(焼き菓子\)](#)

・[飴色\(焼き菓子\)](#)

・[魔女のベーグル\(ベーグル\)](#)

・[RITARU COFFEE\(コーヒー\)](#)

・The Ball 小樽(スコーン)

#### ■ UNWIND MARCHE 限定フードメニュー



画像左から、「ハイティースタイルランチ」、「ハイティースタイルディナー」

普段は朝食・ディナー会場としてご利用いただいている「The Ball 小樽」にて、イベント限定メニューをご提供いたします。

本イベントでは、宿泊者に好評をいただいている「ハイティースタイル朝食」に小樽近郊の旬の食材を合わせ、ランチ・ディナー仕様にアレンジした「ハイティースタイルランチ」と「ハイティースタイルディナー」をお楽しみいただけます。

ハイティースタイルランチは、小樽近海のウニを添えたニシンのマリネや北海道産グリーンアスパラの冷製スープといった冷菜から、余市産ブランド豚「北島ワインポーク」のロースト、インカのめざめなど北海道の野菜を使用した温菜など、旬の食材をハイティースタイルで優雅にお楽しみいただけます。

ハイティースタイルディナーでは、食材の仕入れに精通したヘッドシェフ・井貝が厳選した北海道の旬の味覚をご堪能いただけるメニューをご用意。ホワイトアスパラガスを使った前菜をはじめ、北海道産旬魚のポワレや余市産エゾ鹿のステーキなどの逸品をハイティースタイルでご提供いたします。料理単体はもちろん、当ホテルのワインアドバイザーが厳選した後志管内のワインと合わせてお楽しみいただくのもおすすめです。北海道の豊かな食材と土地の個性が織りなす、特別なディナー体験をお楽しみください。柔らかな日差しがステンドグラスの窓を美しく彩る日中は、優雅で穏やかなひとときを。夕方以降は昼の部より照明を落とし、約90年前から受け継がれるステンドグラスと、宙に浮かぶような照明が織りなす幻想的な空間の中で、本イベント限定のお食事をお楽しみください。

ハイティースタイルランチメニュー(限定 20 食)



画像は、2名様分の盛り付けです。

スイーツプレート

- ・オリジナルスコーン(プレーン) ホイップクリーム・ジャム
- ・カットフルーツマチャドニア ナイアガラジュレ
- ・イチゴムース

ゴールドプレート

- ・ニンジンマリネ、小樽近海のウニ添え
- ・北海道産グリーンアスパラの冷製スープ
- ・ブルスケッタ

ホットプレート

- ・余市産北島ワインポークのロースト アップルジンジャーソース
- ・ローストインカのみずめ・ニンジン・ブロッコリー
- ・ミニサラダ
- ・ワンドリンク付き(コーヒー・紅茶)

## ハイティースタイルディナーメニュー(限定 10 食)



画像は、1 名様分の盛り付けです。

- ・1 段目:オードブル 5 点盛り合わせ： ホワイトアスパラ オランダーズソース・自家製スモークサーモン・ニシンマリネ・余市産北島ワインポークのパテ・ド・カンパーニュ・北海道産チーズ
- ・2 段目:お魚料理： 北海道産旬魚のポワレ トマトバジルソース
- ・3 段目:お肉料理： 余市産エゾ鹿のもも肉ステーキ マデラソース

### ハイティースタイルランチ・ディナー概要

- 提供時間:
  - ランチ:11:30 ~ 15:00(L.O. 14:00)
  - ディナー:16:30 ~ 20:00(L.O. 19:30)
- 金額:
  - ランチ:1名 3,000 円(税込)
  - ディナー:1名 4,000 円(税込)
- ご予約:こちらよりご予約ください。
  - [ハイティースタイルランチ](#)(限定 20 食)
  - [ハイティースタイルディナー](#)(限定 10 食)
- ※事前予約を推奨いたします。予約に空きがある場合は当日のご利用も可能です。

### ■ アート

当ホテルでは、1 階のロビーや Bar Ignis 小樽の空間に北海道にゆかりのあるアーティストの作品を季節ごとに入れ替えて展示する「UNWIND GALLERY」を運営しています。宿泊者以外の方も入場無料でご鑑賞いただける、当ホテルならではの取り組みです。[\(プレスリリース\)](#)

本イベントでは、2026年6月1日(月)～8月30日(日)に展示中の SARU 1 による「Bloom for me」をご鑑賞いただけるほか、ライブペインティングと似顔絵ワークショップを開催いたします。ライブペインティングで完成した作品は、展示期間中



「UNWIND GALLERY」にて展示いたします。似顔絵ワークショップでは、本展示のモチーフである「花」を添えた、世界にたった一枚の似顔絵をアーティストが描き上げます。

似顔絵ワークショップ概要

- 金額:1,000円(税込)
- 所要時間:1 枠 20分(11:00～20:00)

■ ローカルジャズバンドによる生演奏 ※出演者の詳細情報は、[ホテル公式 Instagram](#)にてご覧いただけます。



画像左から、ギター:飛澤 良一、ベース:森 未央、ピアノ:長 直樹

レストラン The Ball 小樽の空間では、18時と19時にローカルジャズバンド「OTARU NOMASARU TRIO(オタルノマサルトリオ)」による30分間の生演奏をお届けいたします。お食事やスイーツ、ワインを召し上がりながら、幻想的なホテル空間の中で、大人なピアノトリオの演奏をゆったりとお楽しみください。

■ 【宿泊者限定】プレミアムフリーワインサービス

普段は17:00～18:30にご提供しているフリーワインサービスを、開業7周年記念イベント特別仕様としてアップグレード。いつもより豊富なラインナップで、通常より1時間長くお楽しみいただけます。

小樽のワイナリー「OSA WINERY」をはじめ、「ドメーヌブレス」・「山田堂」・「キャメルファーム」など、北海道の魅力をご堪能いただけるワインをプレミアムフリーワインとしてご提供いたします。Bar Ignis 小樽の個性的なバックシェルフのライティングが映える空間で、北海道の魅力的なワインを存分にお楽しみください。



- 提供日時:2026年6月27日(土) 16:30～19:00
- 金額:宿泊者無料 / 一般の方は、グラス単位でご購入いただけます。
- ※プレミアムワインはなくなり次第終了となります。

## UNWIND HOTEL & BAR 小樽について

北海道で初の外国人専用ホテルとして昭和6年(1931年)に建築された「旧越中屋ホテル」。戦時中は将校クラブとして陸軍に、戦後は米軍により接収された歴史を歩み、小樽市指定歴史的建造物、経産省「近代化産業遺産群33」にも指定された歴史的建造物が、数年の月日を経て再生。歴史を感じる建物の情緒や建築的美観はそのままに、長らく閉館していたからこそその大胆なリノベーションを経て現代的感性で表現されたブティックホテルが誕生しました。過去から現在へ受け継ぐものを大切にしながら、地域と旅行者のメディアとなる有機的な交流を生む場創りをミッションとしています。ただのクラシックホテルとは違うユニークな感性の世界観を是非ご体験ください。



### <施設概要>

- 施設名: UNWIND HOTEL & BAR 小樽
- 所在地: 北海道小樽市色内1丁目8番25号
- アクセス: 札幌駅から小樽駅までJR函館本線で約35分、小樽駅からホテルまで徒歩10分

[Web](#) | [Instagram](#)

## 株式会社グローバルエージェンツについて

会社名 [株式会社グローバルエージェンツ](#)

代表取締役 山崎 剛

本社所在地 〒150-0011 渋谷区東1丁目29-3

### グローバルエージェンツが手がけるライフスタイル事業

LIVE: 交流型賃貸マンション「[SOCIAL APARTMENT](#)」49棟約3,000室を運営

STAY: ライフスタイルホテル「[LIVELY HOTELS](#)」12棟約1,200室を運営

WORK: ホテル一体型ワークプレイス「[.andwork](#)」を運営

DINE: ソーシャルアパートメント・ホテル併設の飲食施設として12店舗を運営

WASH: ソーシャルランドリー「Sooo LIQUID(ソーリキッド)」を運営

LEARN: 弊社サービスの入居者や利用者に対して様々な成長や発見の機会を提供