

【報道関係者各位】

CR-14-15
札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2014年10月29日

センチュリーロイヤルホテル
北海道唯一の回転展望レストランが贈る 41 回目のクリスマス
「クリスマス特別ディナー」予約受付開始
「クリスマス特別ランチ」や「アフタークリスマスディナー」もご用意
2014年11月1日(土) 11時11分より



センチュリーロイヤルホテル（社長：桶川昌幸／札幌市中央区北5条西5丁目）23階スカイレストラン「ロンド」では、2014年11月1日(土)より「クリスマスディナー」の予約受付を開始いたします。同店は1973（昭和48）年、北海道唯一の回転展望レストランとしてオープン以来、360度のパノラマビューを楽しみながら、シェフ特製の北海道産フランス料理が堪能できる「記念日レストラン」として、開業時より幅広いお客様にご愛顧をいただいております。今年で41回目のクリスマスを迎えます。

41回目となる今年のクリスマスディナーは、「贅沢なクリスマス」をテーマに、フォワグラ、キャビア、金目鯛、黒毛和牛など、厳選された贅沢な食材をふんだんに使用したコース料理と1日6組限定でプライベートシートとカップルシートをご利用いただける、おひとり様18,000円税別（19,440円税込）のプレミアムディナー他全3種をご用意いたします。12月1日からは、ひと足早いクリスマスが楽しめる「アーリークリスマスディナー」（12月22日迄）を、12月26日・27日からは、「アフタークリスマスディナー」もお愉しみいただけます。また、ランチタイムでもプチ贅沢なクリスマス気分を味わっていただこうと、特別クリスマスランチを企画・ご提供いたします。同店調理長の金子厚は、「最上階のリザーブ席で、最高の料理と360度のパノラマビューをご堪能いただき、心に残る贅沢なクリスマスを過ごしていただきたい。」とコメントしています。当ホテルでは、これからも「お客様の大切な時間」にふさわしい価値あるひとときを創造し、ホテルでの楽しい思い出作りのお手伝いをしてまいります。概要は別紙の通りです。

【報道関係の方のお問い合わせ先】

センチュリーロイヤルホテル 営業企画室：蝦名(えびな)

TEL/011-210-9340 FAX/011-210-9331

クリスマスランチ&ディナー商品概要

開催店舗：23階 スカイレストラン「ロンド」

開催期間：2014年12月1日（月）～12月27日（土）

ご予約・お問い合わせ先：011-221-3008(スカイレストラン ロンド直通)

★ディナータイム

■プラン名：アーリークリスマス

■開催期間：2014年12月1日（月）～12月22日（月）※12月19日～22日は予約制

■ご利用時間：16:00～21:00(ラストオーダー) ※12月19日～22日は2部制

■価格：1名様 12,000円（税込12,960円）

[アーリークリスマスメニュー]

- ・アミューズと本日の野菜のプティスープ 黒トリュフの香り
- ・牡丹海老と海の幸のマリネ 雲丹 キャビア サラダ添え
- ・フォワグラのポワレ カシスソース モッツアレラチーズのクロケット添え
- ・本日の鮮魚のポワレとオマール海老のベニエ 本マグロの炙り
- ・お口直しのソルベ
- ・北海道産牛フィレ肉のポワレ ポルチーニ茸のア・ラ・クレーム 農園風温野菜と黒トリュフ添え
- ・デザート
- ・オーガニックコーヒー
- ・パン

■プラン名：プレミアムノエル

※1日限定6組様

※カップルシート又はプライベートシートをご利用いただけます。

■開催期間：2014年12月19日（金）～12月25日（木）【完全予約制（2日前迄）】

■ご利用時間：12月20日～25日までは2部制 第1部18:00～ 第2部20:30～

※12月21日、12月23日は第1部17:00～、第2部19:30～

■価格：1名様18,000円（税込19,440円）

[プレミアムノエル メニュー]

- ・アミューズと本日の野菜のプティスープ 黒トリュフの香り
- ・オマール海老と彩り野菜のテリーヌ 海の幸のマリネ 雲丹 キャビア サラダ添え
- ・蝦夷黒鮑のポワレ 金箔添え
- ・金目鯛のポワレ ロブスター ズワイ蟹 トマトのミルフィーユ仕立て
- ・お口直しのソルベ
- ・白老産黒毛和牛とフォワグラのポワレ 農園風温野菜と黒トリュフ添え
- ・デザート
- ・オーガニックコーヒー
- ・パン

■プラン名：ノエル

■開催期間：2014年12月19日（金）～12月27日（土）【予約制（2日前迄）】

■ご利用時間：12月20日～25日までは2部制 第1部18:00～ 第2部20:30～

※12月21日、12月23日は第1部17:00～、第2部19:30～

■価格：1名様16,000円（税込17,280円）

[ノエル メニュー]

- ・アミューズと本日の野菜のプティスープ 黒トリュフの香り
- ・オマール海老と彩り野菜のテリーヌ 海の幸のマリネ 雲丹 キャビア サラダ添え
- ・蝦夷黒鮑のポワレ 金箔添え
- ・金目鯛のポワレ ロブスター ズワイ蟹 トマトのミルフィーユ仕立て
- ・お口直しのソルベ
- ・白老産黒毛和牛とフォワグラのポワレ 農園風温野菜と黒トリュフ添え
- ・デザート
- ・オーガニックコーヒー
- ・パン

■プラン名：キャロル

■開催期間：2014年12月19日（金）～12月27日（土）【予約制（2日前迄）】

■ご利用時間：12月20日～25日までは2部制 第1部18:00～ 第2部20:30～

※12月21日、12月23日は第1部17:00～、第2部19:30～

■価格：1名様13,000円（税込14,040円）

[キャロル メニュー]

- ・アミューズと本日の野菜のプティスープ 黒トリュフの香り
- ・本マグロと海の幸のマリネ トマトとサフランのジュレ キャビア いくら サラダ添え
- ・雲丹のフラン 真たちのベニエ添え カプチーノ金箔添え
- ・天然真鯛とタラバ蟹と貝類のフカヒレ入りのナージュ
- ・お口直しのソルベ
- ・フランス産シャラン鴨のポワレとフォワグラのクロケット 農園風温野菜と黒トリュフ添え
- ・デザート
- ・オーガニックコーヒー
- ・パン

☆ランチタイム

■プラン名：世界三大珍味クリスマスランチ

■開催期間：2014年12月1日（月）～12月25日（木）

■ご利用時間：11:30～16:00

※12月20日～25日までは15:00クローズ、12月21日、12月23日は14:30クローズ

■価格：1名様5,000円（税込5,400円）

[世界三大珍味クリスマスランチ メニュー]

- ・アミューズ
- ・本日の野菜のプティスープ 黒トリュフの香り
- ・平目の海の幸入りロンド仕立て 雲丹 キャビア サラダ添え
- ・本日の鮮魚のポワレと貝類の軽いバターソース
- ・お口直しのソルベ
- ・オーストラリア産牛フィレ肉のポワレとフォワグラのベニエ 黒トリュフ 温野菜添え
または
- ・ブッシュェパイ入り牛頬肉のシチューとフォワグラのベニエ 黒トリュフ 温野菜添え
- ・デザート
- ・オーガニックコーヒー
- ・パン

■プラン名：プレミアムクリスマスランチ

■開催期間：2014年12月1日（月）～12月25日（木）【予約制（2日前迄）】

■ご利用時間：11:30～16:00

※12月20日～25日までは15:00クローズ、12月21日、12月23日は14:30クローズ

■価格：1名様10,000円（税込10,800円）

[プレミアムクリスマスランチ メニュー]

- ・アミューズ
- ・本日の野菜のプティスープ 黒トリュフの香り
- ・牡丹海老と海の幸のマリネ 雲丹 キャビア サラダ添え
- ・フォワグラのポワレ カシスソース モッツァレラチーズのクロケット添え
- ・本日の鮮魚のポワレとロブスターグラタン
- ・お口直しのソルベ
- ・和牛頬肉シチューのパイ包み焼き 黒トリュフとポルチーニの香り
- ・デザート
- ・オーガニックコーヒー
- ・パン

《センチュリーロイヤルホテル施設概要》

名 称	札幌国際観光株式会社 センチュリーロイヤルホテル
所在地	〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2番地
連絡先	TEL : 011(221)2121 FAX : 011(231)2538 URL : http://www.cr-hotel.com/
開 業	1973年(昭和48年)5月10日
代表取締役社長・総支配人	桶川 昌幸(おけがわ まさゆき)
施 設	地上23階・地下3階
客室数	300室
収容人員	557名
レストラン	「YUUYOO TERRACE SAPPORO」 「郷土和食堂 北の路」※改装工事中 「スカイレストラン ロンド」 「ティーラウンジ フォンテーヌ」
宴会場	4室 結婚式場(チャペル)
その他	スーベニアショップ、エステ、 衣裳室、写真室
駐車場	30台収容(地下3階駐車場)

2014年10月28日現在

《センチュリーロイヤルホテルの紹介》

JR 札幌駅・地下鉄南北線さっぽろ駅より地下コンコースで直結し、徒歩2分。観光はもちろん、ビジネスにも大変便利な立地に位置しております。300室ある全客室には加湿空気清浄機を完備、Wi-Fi が無料をご利用いただけるなど、快適にご滞在いただけます。

その他、館内には札幌を望みながらフレンチをお楽しみいただける、最上階の回転展望レストラン「スカイレストランロンド」をはじめ、樺作りの落ち着いた雰囲気でお食事のできる「郷土和食堂北の路」、野菜と玄米を中心としたビュッフェレストラン「YUUYOO TERRACE SAPPORO」など、個性豊かな店舗を揃えております。

以上