

【報道関係者各位】

CR-15-21

札幌国際観光株式会社  
センチュリーロイヤルホテル  
2015年8月31日

センチュリーロイヤルホテル  
**北海道新幹線の開業で注目のエリア  
「道南」の食材を用いたレストランフェア開催**  
地元ラジオ番組とシェフがコラボレーションした  
**「みなみ北海道応援料理」も新登場**  
2015年9月1日(火)～10月31日(土)



センチュリーロイヤルホテル（代表取締役社長・総支配人：桶川昌幸／札幌市中央区北5条西5丁目）は、2016年3月に北海道新幹線の開業を予定している道南エリアに着目したレストランフェア「わくわく みなみ北海道フェア」（以下：フェア）を2015年9月1日（火）から館内3レストランで開催いたします。今回は、地元リスナーや視聴者と密接なコミュニケーションのなかで番組を展開する地元・北海道のラジオ局STVラジオとコラボレーションいたします。

期間中は、同番組でも応援している地域の食材を使用した料理を3レストランで提供いたします。また、ビュッフェレストランでは、ラジオパーソナリティーがシェフにオーダーして開発した「みなみ北海道応援メニュー」を提供いたします。

当ホテル代表の桶川は、「道南での北海道新幹線開業の成功と、1日も早い札幌延伸の実現を願って開催する今回のグルメフェアの料理を通じて、ひと足早い北海道新幹線での旅気分を満喫していただきたい。」とコメントしております。開催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

◆秋の味覚満載！わくわく みなみ北海道フェア 開催概要◆

■開催期間：2015年9月1日（火）～10月31日（土）

■開催店舗：23階 スカイレストラン ロンド、19階 日本料理 北乃路（きたのじ）  
2階 ユーヨーテラス サッポロ

■協 力：STVラジオ

※本フェアでご用意する食材は、現地からの入荷状況により品切れ、または変更となる場合がございます。  
何卒ご了承の程お願い申し上げます。

【2階 ユーヨーテラス サッポロ】

●ランチビュッフェ

ご利用期間：2015年9月1日（火）～10月31日（土）

ご利用時間：11：30～15：30（L.O.15：00）

大人2,300円（税込）

4歳～小学生 1,150円（税込） 3歳以下 無料

- ・毎週月・金曜日は「カップルデー」と題し、カップルに限り2,100円とさせていただきます。
- ・毎週木曜日は「レディースデー」と題し、女性に限り2,100円とさせていただきます。

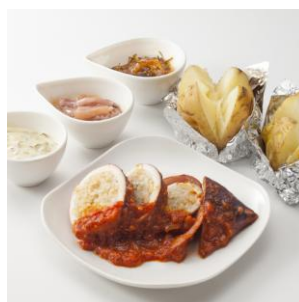
※さっぽろプレミアム商品券使用時、通常価格2,300円（税込）のところ特別価格2,200円（税込）でご利用いただけます。

<わくわく みなみ北海道フェアメニュー>

STVラジオ「生活情報バラエティわくわくラジオ」のパーソナリティーが、道南でおなじみの「いか飯」「函館ラーメン」のアレンジをレストランシェフにオーダーして開発したヘルシーな特別料理、番組でも応援している今金町の名産「今金男爵」を使用した料理などを提供。

【番組コラボ料理】

- ・函館産いかを使用した洋風玄米いか飯
- ・玄米おこげ 函館産がごめ昆布入り 函館塩ラーメンスープ仕立て・今金男爵のピッツァイオーラ
- ・蒸し野菜（今金男爵）トッピング：がごめ昆布、松前漬け、塩辛
- ・厚沢部町産エゾまいたけとニセコ町産こだわり大豆豆腐の煮込み
- ・知内町産ニラとニセコ町産こだわり大豆豆腐の麻婆豆腐 他
- ・函館産いかのXO醬炒め 他



【23 階スカイレストラン ロンド】

●みなみ北海道ディナー

穏やかな道南の海の幸、ブランド牛の美味しさに魅了されるフレンチディナー

ご利用期間：2015年9月1日（火）～10月31日（土）

ご利用時間：16:00～23:00（L.O. 21:00）

おひとり様：5,500円（税込5,940円）

- ・アミューズ
- ・本日特製のプティスープ
- ・苫小牧産ホッキ貝の炙りと海の幸のマリネ
- ・本日鮮魚と日高産真ツブのポワレ  
函館産真イカのリゾット包み焼き
- ・白老産黒毛和牛ランプ肉と道南産生ハムのサルティンボッカ  
今金産男爵のグラタン添え
- ・デザート
- ・オーガニックコーヒー
- ・パン



【19 階日本料理 北乃路】

●【わくわく みなみ北海道フェア】北乃風

旬を迎えた松前産鮭のお造りや噴火湾帆立貝、白老産黒毛和牛の網焼きなど、  
美味な道南の味覚を贅沢に味わえる特別会席

ご利用期間：2015年9月1日（火）～10月31日（土）

ご利用時間：平日 17:00～22:00（コース L.O. 20:30）

土曜・日曜・祝日 16:00～

おひとり様 8,000円（税込8,640円）

- ・先付け：茸色々のポターージュ
- ・揚物：生雲丹大葉包み揚げ赤伏見唐辛子・昆布塩
- ・お造り：松前産鮭と噴火湾帆立 妻物色々
- ・強肴：白老牛網焼き 生野菜
- ・焼物：かますとエリンギの博多焼 焼栗 柚子オイル
- ・小鍋：松前産鮭と道産軟白葱のネギマ鍋仕立てコンソメの香り
- ・食事：土鍋炊き込みご飯、味噌汁、香の物
- ・甘味：本日の甘味



※上記他、おひとり様 7,000円、12,960円（いずれも税込）の特別会席もご用意しております。

●【わくわくみなみ北海道フェア】 新感鮮御膳

今金男爵のポテトコロッケや松前産鮭など全7品の特別ランチ

ご利用期間：2015年9月1日（火）～10月31日（土）

ご利用時間：11：30～15：00（コースL.O.14：00）

おひとり様 2,700円（税込2,916円）

【すうぷ】 玉地を敷いた温かい南瓜のすうぷ仕立て

【八 寸】 キウイ リンゴ 帆立のカクテル醤油ジュレ ザクロ

本日の焼肴 おくら胡麻豆腐 鉄火味噌のレール

今金男爵のコロッケ いか飯

【小 鍋】 樽前湧水豚肩ロースとほうれん草の鍋仕立て

【食 事】 松前鮭丼・味噌汁・香の物

【甘 味】 アイスクリーム



《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」（ユーヨーテラス サッポロ） 「日本料理 北乃路」「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）

2015年8月29日現在

