

【報道関係者各位】

CR-16-03

札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2016年1月21日

センチュリーロイヤルホテル
【数量限定】1本15,000円の高級恵方巻きを販売
和牛ヒレ肉、フォワグラ、キャビア等の高級食材を
金箔でまとったプレミアムな恵方巻き
1月31日まで予約受付



センチュリーロイヤルホテル（総支配人：桶川昌幸／札幌市中央区北5条西5丁目）19階日本料理「北乃路」は、節分に合わせて、豪華な「金箔の恵方巻き」の予約受付を1月20日より開始いたしました。予約受付は1月31日迄で、2月1日から2月3日迄の期間、同レストランでお渡しいたします。「恵方巻き」のテイクアウト商品を販売するのは、同レストランでは初となります。

節分に食べると縁起が良いとされる恵方巻き（巻き寿司）。今年初めて販売する「金箔の恵方巻き」は、海苔の上に10センチ四方の金箔を丁寧に貼り合わせております。恵方巻きに使われる七福神にちなんだ7種の具材は、北海道産和牛ヒレ肉、車海老、キャビア、フォワグラとアスパラガスなどの食材を照り焼きで和テイストに味つけをしたり、バルサミコ酢をしのばす等上品な味わいに仕立てております。料金は、1本 15,000円（税込）。

当ホテル代表の桶川は、「恵方巻きは、元々は関西の風習ですが、近年では立春のイベントとして全国的に定着しつつあり、多くの人を楽しんでいる。今年オリンピック、そして来年は地元札幌での冬季アジア大会が開催されるなど世界的なスポーツ大会に対する関心が高まっている。大会に出場する日本人選手に是非共金メダルをとっていただきたい、という思いを込めて豪華な金箔に仕立てました。こだわりの恵方巻をご家族で味わって、今年の福を招き入れてください」とコメントしております。商品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：蝦名(えびな)・大湯(おおゆ)
TEL/011-210-9340 FAX/011-210-9331

【北乃路特製 金箔の恵方巻き 商品概要】

今年の恵方は「南南東」。

節分に食べると縁起が良いとされる恵方巻。

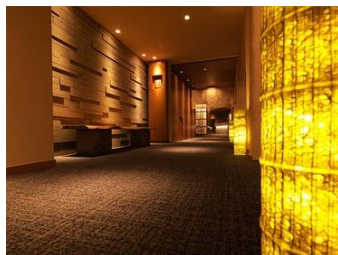
北海道産和牛ヒレ肉、キャビア、フォワグラ、車海老など、こだわりの食材と金箔を使い、調理長がひとつひとつ丁寧に作り上げた「贅沢な太巻き」です。味はもちろんのこと、見た目も豪華な「招福巻き」をご家族お揃いでお楽しみください。

- ◆商品名：北乃路特製 金箔の恵方巻き（直径約5cm×長さ16cm）
 - ◆具材：北海道産牛ヒレ肉、フォワグラ、キャビア、車海老、アスパラガス、クイーンベルアーリーレッド
 - ◆販売価格：15,000円（税込）
 - ◆承り期間：2016年1月20日（水）～1月31日（日） ※完全予約制
 - ◆お渡し期間：2016年2月1日（月）～2月3日（水） 11:30～21:00
 - ◆お渡し場所：日本料理 北乃路 [センチュリーロイヤルホテル19階]
- ご予約・お問い合わせ 011-221-3007（北乃路・直通）

《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・収容人員	300室、557名
レストラン	「YUUYOO TERRACE SAPPORO」（ユーヨーテラス サップORO） 「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」
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）

2016年1月20日現在



以上