

【報道関係者各位】

CR-16-12
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4月18日

センチュリーロイヤルホテル×nittan 地域戦略会議
日高・胆振地方 18 市町内の食材の魅力を発信
「美味しさよりどり nittan フェア」を開催
期間中、食材を紹介するロビー展も開催
2016年5月1日(日)より



全道各地域の食材をはじめ、地域の情報発信に取り組んでいる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）では、5月1日(日)から6月30日(木)まで、日高・胆振管内の魚介類や牛肉、イチゴなどを使用したレストラン企画『美味しさよりどり nittan (にったん) フェア』を開催いたします。これは、2016年3月26日の北海道新幹線開業を契機に、胆振・日高管内に開業効果を呼び込む活動をしている官民連携組織「北海道新幹線×nittan 地域戦略会議」（会長：岩倉博文苫小牧市長）との連携事業で、nittan をテーマにしたレストランメニューを2ヶ月間提供するのは当ホテルと nittan にとって初となります。

洞爺登別エリアを玄関口に、胆振・日高にも足を運んでもらうため、nittan が同管内の食の発信に取り組んでいることを知った当ホテルが、同管内の食材を使用した料理の提供と nittan 食材の情報発信を申し出、このたび実現に至りました。

今回のフェアでは、マツカワ鯿や時鮭などをはじめ、びらとり和牛や白老黒毛和牛、ホエー豚、登別牛乳、様似産イチゴなど日胆管内の推奨食材を用いた洋食や和食、デザートなど多彩なメニューを館内のレストランで提供いたします。加えて、食材情報などが掲載された専用のランチョンマットやパンフレット等をレストランや客室に設置するほか、同管内の食材を紹介したロビー展（鑑賞無料）を開催し、「食の日胆」をPRしてまいります。

当ホテル代表の桶川は、「『食の日胆』の魅力を地元市民だけではなく、国内外の多くのお客様に伝えていきたい。そして実際に日高・胆振エリアに観光に行っていただけのような協力していきたい」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)・大湯

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

美味しさよりどり nittan (にったん) フェア開催概要

■開催期間：2016年5月1日（日）～6月30日（木）

■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 ティーラウンジ フォンテーヌ

■共催：北海道新幹線×nittan地域戦略会議

※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。

【23階スカイレストラン ロンド】

●日胆コラボディナー

ご利用時間 16:00～23:00 (L.O. 21:00)

おひとり様 6,000円 (税込6,480円)

- ・本日のアミューズ
- ・本日特製の冷たいスープ（登別牛乳使用）
- ・マツカワ鱈のカルパッチョ 海の幸のマリネ 雲丹 イクラ添え

【日胆エリアの魚介料理を1品チョイス】

- a) 時鮭のポワレと日高産真ツブのブルギニョン風
- b) 本鱈のポワレと日高産真ツブのフリカッセ

【日胆エリアの牛肉料理を1品チョイス】

- a) 白老産黒毛和牛ランプのポワレ 洞爺・佐々木ファームの野菜添え
- b) びらとり和牛のシチュー 洞爺・佐々木ファームの野菜添え

- ・様似産イチゴのクレープ巻き のぼりべつ牛乳のアイス添え ・オーガニックコーヒー ・パン



【19階日本料理 北乃路】

●日胆 八菜二段重

ご利用時間：11:30～15:00 (L.O. 14:30)

おひとり様 3,500円 (税込3,780円)

- ・トマトとセロリの冷たいスープ 忍び枝豆 トリュフオイル
- ・本日の鮮魚二点盛り
- ・日高産時鮭の照り焼き 添え物
- ・グリーンアスパラガス 細切りの醤油ジュレ掛け
- ・日高昆布と鶏肉の煮物 カレー風味
- ・ヤングコーン若草揚げとライチの薄衣
- ・ブロッコリー餅 かつお出汁の葛餡
- ・日高ホエー豚三枚肉の室蘭やきとり仕立て 和辛子
- ・苫小牧産北寄飯・味噌汁・香の物
- ・本日の甘味



【19階日本料理 北乃路】

●日胆の美味会席 北乃星

ご利用時間：平日 17:00～22:00（コースL.O. 20:30）

土日祝 16:00～

おひとり様 10,000円（税込10,800円）

- ・先付：トマトとセロリの冷たいスープ
忍び枝豆 トリュフオイル
- ・揚物：モッツァレラチーズ 生ハム包み揚げ
バジルソース
- ・お造り：本日の鮮魚三種盛り
- ・炙り肴：日高産時不知の軽いスモーク ブロccoliと梅のペースト
- ・強肴：みついし牛サーロインステーキ 焼き野菜 ゆめぴりかのソース
- ・蒸し物：大根含め 餅鮑葛打ち 肝ソースを添えて
- ・食事：季節の土鍋炊き込みご飯・味噌汁・香の物
- ・甘味：のぼりべつ牛乳で作ったプリン 様似産イチゴを添えて



●日胆のすき焼き・しゃぶしゃぶ

日胆管内の牛肉を使用した特選すき焼きとしゃぶしゃぶ。

ご利用時間：平日 17:00～22:00（コースL.O. 20:30、L.O. 21:00）

土日祝 16:00～

おひとり様 12,000円（税込12,960円）

※ご利用は2名様以上

【2階 ティーラウンジ フォンテーヌ】

●様似産イチゴを使ったアイスいちごミルク

ご利用時間：8:00～20:30

980円（税込）



■ロビー展

期間：2016年5月1日（日）～6月中旬（予定）

場所：センチュリーロイヤルホテル 2階ロビー

鑑賞料：無料

展示内容：日胆管内の食材の紹介パネル他

《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	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4月15日現在

以上