

【報道関係者各位】

CR-16-31

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12月27日

センチュリーロイヤルホテル×北海道後志総合振興局 ホテルグルメで「冬のしりべし」を盛り上げます！

札幌初登場！ご当地料理「しりべしコトリアード」をシェフがアレンジ

余市・小樽の雪あかりイベントの写真パネル展や物産展も開催

2017年1月10日(火)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）は、2017年1月10日（火）より後志地域の食材を使用したレストラン企画「このおいしさ、しりべし!! 冬のしりべしフェア」を開催いたします。（1月31日まで）。

これは、北海道後志振興局との共同企画で、「冬の後志」をテーマにしたレストランフェアの開催は、当ホテルにとって初めてとなります。

今回のフェアでは、鮮魚やハーブ豚、野菜、果物などを用いた期間限定の特別料理を提供いたします。また、後志のレストランシェフ有志が中心となって地場食材を活かした新たなご当地メニューとして開発した「しりべしコトリアード」

をホテルのオリジナルレシピで洋食、和食レストランのコース料理、朝食ビュッフェで提供し、「しりべしの味」を地元市民や国内外の宿泊客にPRしてまいります。（コトリアードとはフランス・ブルターニュ地方の郷土料理である魚介スープ鍋のこと）。期間中は、後志管内の小樽と余市で開催している冬のキャンペーン「小樽ゆき物語」「余市ゆき物語」のロビーパネル展や物産展を開催し、後志の「食」と「観光」をホテル利用者に訴求してまいります。

当ホテル総調理長の金子は、「『しりべしコトリアード』をはじめ、後志管内で獲れた魚介と野菜、果物、乳製品などを用いて『冬のしりべしの味』を広くPRしてまいります。そして実際に観光に行っていただけるように協力していきたい。」とコメントしております。

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)・大湯(おおゆ)

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

◆このおいしさ、しりべし！！ 冬のしりべしフェア概要◆

■開催期間：2017年1月10日（火）～1月31日（火）※一部店舗により異なります。

■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：北海道後志総合振興局、しりべしコトリアード協議会

※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】

●後志コース

ご利用期間 2017年1月10日（火）～1月31日（火）

ご利用時間 16：00～23：00（コースL.O.21：00、L.O.22：00）※ランチも予約制でご利用可

販売価格：おひとり様 6,000円（税込6,480円）

- ・本日のアミューズ
- ・後志管内で獲れた本日鮮魚のカルパッチョと
海の幸のマリネ 雲丹 イクラ サラダ添え
- ・後志管内で獲れた本日鮮魚と京極の水
りんごのほっぺのしりべしコトリアード ロンド風
- ・真狩産ハーブ豚ロースのポワレ 仁木産ブルーベリーソース
きのこ王国の茸と温野菜添え
- ・黒松内産フロマージュブランのガトー
- ・パン
- ・オーガニックコーヒー



【19階日本料理 北乃路】

●特別会席 北乃風

ご利用期間：2017年1月1日（日）～2月28日（日）

ご利用時間：平日 17：00～20：30（ラストオーダー）

土曜日・日曜日・祝日 16：00～20：30（ラストオーダー）

販売価格：1名様 8,000円（税込8,640円）

- ・先付：公魚南蛮漬け 蕪ら包み
- ・焼物：銀鱈西京焼き あしらい物
- ・椀替り：しりべしコトリアードつみれソイ帆立甘海老
じゃが芋 人参 キャベツ ペコロス茸
ポロ葱の食するスープ ライ麦フランスパンと余市産のリンゴと共に
- ・お造り：本日の鮮魚三点盛り
- ・強肴：ルスツ高原豚肩ロースの網焼き 旬野菜ヴィネグレットソース
- ・お食事：季節の土鍋炊き込みご飯、味噌汁、香の物
- ・甘味：本日の甘味



【2階 ユーヨーテラス サッポロ】

朝食ビュッフェの1品としてご提供いたします。

●しりべしコトリアード ユーヨーオリジナル

ご利用期間：2017年1月1日（日）～1月31日（火）

ご利用時間：6：30～11：00

販売価格：朝食ビュッフェ 大人2,500円（税込2,700円）

子供 1,250円（税込1,350円）



※しりべしコトリアードについて（引用 <http://shiribeshi-gourmet.com/shiribeshi/>）

フランス・ブルターニュ地方の郷土料理「コトリアード」をヒントに、北海道後志地域で獲れた魚介類、野菜、果物、北海道乳製品など地元食材を使用した「食べるスープ」のこと。

一般社団法人 北海道中小企業家同友会

しりべし 小樽支部内 北海ブイヤベース研究会事務局

しりべし 小樽支部内 しりべしコトリアード協議会

しりべしコトリアード定義（使用食材）・ルール

魚介	後志近海で獲れた「魚介類」「魚介類すり身」をそれぞれ1種類以上使用
野菜	後志産の「野菜」「果物（加工品を含む）」をそれぞれ1種類以上使用
ベーススープ	後志産のワインまたはシードルを使用
ソース	ヴィネグレットソース（オリーブオイル、ビネガー、塩、きざみエシャロットを混ぜたもの）を添える
リゾット	提供各店により異なる（パンでもOK）
提供スタイル	提供各店により異なる
料金	提供各店により異なる

■余市&ゆき物語／小樽雪あかりの路 ロビー展（鑑賞無料）

開催期間：2017年1月10日（火）～1月31日（火）

場 所：センチュリーロイヤルホテル 2階ロビー

展示内容：余市町と小樽市の冬のイベントをテーマとして、ポスターやパネルを展示いたします。

■このおいしさ、しりべし！！物産展

開催期間：2017年1月20日（金）～1月22日（日）

場 所：センチュリーロイヤルホテル 2階ロビー

販売商品（一例）：ホタテックまチーズ帆立、甘えびの燻製、鮭とば、ホッケ燻製、積丹干し、シシャモの燻製つぶ太郎、ほたて貝ひも飯、子持ちにしん1本巻、田舎炊きにしん、小樽にしんそばの具、小樽にしん丼、炙りいか、えびラーメン1食入り、つぶカレー、不揃い金時甘納豆、蜂蜜入り黒潮、北海道ミルクかりんとう、きなこねじり大豆、とうきびどん、風の子もち米どん、げんこつ風の子もち、レアチーズケーキ、クリスピーチーズニセコフロマーージュ、トマトジュース、リンゴジュース ブレンド、ぶどうジュース ブレンド ※販売商品は変更となる場合がございます。

《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
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、衣裳室、写真室
駐車場	30台収容(地下3階駐車場)

2016年12月26日現在