

【報道関係者各位】

札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2017年3月31日

【本プレスリリースの内容はエイプリルフール企画です】

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はUFOだった！
宇宙人総調理長が、“母星”のフードを地球・北海道の
食材で、宇宙料理を提供。**

不時着事故から44年目、エネルギーチャージを終えて宇宙へ帰ります。

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）23F「スカイレストラン ロンド」は、3月31日（金）0時から4月1日（土）23時59分の期間限定で、天の川銀河の各惑星より取り寄せた食材と、地球・北海道の食材を用いた特別フード、「ギャラクシーフード」をご提供いたします。ご提供価格はお一人様 5,000 ビーナスイエン（地球・日本円価格 24,000,000,000,000,000,000,000,000,000,000円 [税込]）。期間中は、通常3時間に1周の回転を1秒間10周にして、宇宙旅行のG（重力加速度）を体験していただくイベントも開催いたします。概要は別紙のとおりです。「4月1日は、エイプリルフールです。」




写真) 期間限定で提供するギャラクシーフードとスカイレストランとして営業していたUFO

【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

【経緯】

地球・北海道で唯一の回転展望レストランとして営業してきた「スカイレストラン ロンド」は、1972年に動力部の故障のため緊急不時着してきた民間宇宙船。地球は宇宙連合未加盟惑星のため銀河保安本部による救助が困難なことから、1時間に1回転（現在は3時間に1回転）の速度で回転しながら、44年間動力エネルギーを蓄えてきました。先月、十分な動力を確保できたことから宇宙へ帰ることを決意。地球への感謝を込めて、今回特別フードをご提供する流れとなりました。

【商品概要】

レシピは、当ホテル総調理長 kaneko_a_マサミカノリウヨリ（地球人名「金子 厚」以下「金子」）が惑星間遊覧宇宙船の調理長として従事していた時に、「宇宙の神秘と美しさ、生命の奇跡を、食を通して楽しんでいただきたい」と、母星 金星の郷土フードをベースに考案したレシピです。天の川銀河各惑星より取り寄せた食材を、母星特産のスパイスと合わせて調理した惑星間創作料理で、「銀河グルメ ビックバン賞（主催：（←宇宙文字です。）[コスモウルトラグルメ]協会）」を地球時間で1024年連続受賞しております。（写真は「紺碧の思い出 ガリレオ4衛星の夜明けを添えて」）

【コメント】

調理を担当する金子は、「私が宇宙人ということで、皆様を驚かせてしまったこととお詫びいたします。」とした上で、「44年の滞在を通して、美味しい料理は故郷がどこであっても心を通わせる力があると、宇宙空間にいる時よりも実感した。宇宙レシピは、惑星とそこに住まう生命が心身ともに健やかに過ごせるよう考えた料理。ぜひ地球上の皆様に味わっていただきたい。」とコメントしております。

◆ギャラクシーフード 概要◆

【開催期間】2017年3月31日（金）0時～4月1日（土）23時59分

【開催店舗】センチュリーロイヤルホテル 23階 回転 UFO スカイレストラン ロンド

【ご予約方法】専用テレパスチャンネル 0.72333199

【ギャラクシーフード】（全席禁煙・禁テレパシー）

【料金】1名様 5,000 ビーナスイエン（地球・日本円価格 24,000,000,000,000,000,000,000,000,000円 [税込]

〈メニュー〉

- ・北海道産飲むフルーツ酢とガス惑星の縞模様プティアミューズ
- ・地球・大地の産声 金星の煌めきと木星の祝福 雲丹 イクラ 流星の尾風味サラダ添え
- ・ミルキーウェイスープ ネプチューンの液体ダイヤモンド風
- ・エウロパ魚介と太陽の新芽ア・ラ・クレーム 北海道産マーキュリー焼き野菜 金星”スーパーローテーション”ソース
- ・北海道産黒毛和牛の火星風ベニエ 大赤斑果実ソースとジュピターソルト 宇宙の晴れ上がり仕立て
- ・バニラアイスと天王星の氷を使ったソルベ 金星の土風味 超新星見立て
- ・紺碧の思い出 ガリレオ4衛星の夜明けを添えて
- ・土星の衛星エンケラドス熱水 コーヒー風味 または ビーナスロックティー

◆回転宇宙船ロンドについて◆

- 1972年 民間観光 UFO で惑星間遊覧航行中、無届けワームホール接触事故に見舞われ地球圏に落下。当時建設中だったセンチュリーロイヤルホテル（住友生命札幌ビル 地球・札幌・中央区）の屋上に不時着。「宇宙船ホテル屋上不時着事故」として、当時の銀河新聞 地球本社版に掲載される。完全停止状態で行き場を失っていたところを、札幌国際観光株式会社の関係者に発見され、初会談。非公式ながら銀河生命権保護協定を結ぶ。
- 1973年 「センチュリーロイヤルホテル」開業。UFOは23階回転レストラン「スカイレストランロンド」として営業を開始する。UFO乗員・乗客合わせて18名が札幌国際観光株式会社に雇用される。
- 1981年 回転機構に問題が発生し、帰郷が一時絶望的になる。
- 2001年 「金子 厚」がスカイレストランロンドの調理長に就任。地球人として生活することを決意。
- 2003年 ロンドに搭載された宇宙センサーが、月を周回するサンタクロース航行による磁場の乱れを感知。これに対抗するため、クリスマス時期だけUFOの回転を1周/3時間から1周/2時間に変更。レストラン利用客の健康を守る。
- 2015年 「金子 厚」がセンチュリーロイヤルホテルの総調理長に就任。同年、フランス料理最高の名誉の1つとされる「レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」の称号を授与される。
- 2017年 4月1日 44年に渡る回転で、エネルギータンクフルチャージ完了。UFO&18名母星へ帰る。

《kaneko_a_マサミカノリウヨリ プロフィール》

金星出身。1972年「宇宙船ホテル屋上不時着事故」乗員の一人。

金星歴 5011～5188年、太陽系外郭惑星群周遊。
レストランやコロニーで調理の腕を磨き、帰星後、
スナナスニミラノチモニトチモチ

（料理の神様という意味）に師事。金星歴 5289年、
惑星間遊覧飛行船にシェフとして招聘され、
搭乗する。宇宙船内で提供するメニューは多くの
宇宙料理コンクールにて「宇宙の晴れ上がり賞

（最優秀賞）」を受賞し、天の川銀河で
最も権威ある「銀河グルメ ビックバン賞」に史上初の
地球時間 1000年越えの連続受賞を果たす。

地球歴 1972年、地球へ不時着。以後、地球人シェフとして
なりすまし、センチュリーロイヤルホテルに従事しながら、
UFOの回復を見守ってきた。乗員・乗客のリーダーとして
44年間務める、地球人から厚い信頼を寄せられている金星人。

kaneko_a_マサミカノリウヨリの ひみつ

