

【報道関係者各位】

CR-18-71

札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2018年2月27日

センチュリーロイヤルホテル 日本料理「北乃路」
シーズン到来！
和食調理長がゴルフをテーマにした創作料理を考案
ゴルフ会席【第一弾】販売開始のお知らせ
ナイスショット！な手毬寿司も登場
2018年3月1日（木）よりスタート



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（きたのじ）」では、3月1日より会席料理「ゴルフ会席」（第一弾）を販売いたします。

これは、ゴルフシーズンを待ちわびているゴルフ愛好者を対象に、ゴルフプレー中のエピソードやゴルフ用語などにちなんだ創作料理を堪能しながら、ゴルフ談義に花を咲かせてもらい、参加者の交流を深めていただきたい、という思いから企画いたしました。今後は季節ごとにテーマと献立を変えて提供してまいります。

「ゴルフ会席」は、自身もゴルフ愛好者である和食調理長の熊谷が考案いたしました。レストランのご予約者がゴルフコンペの参加者による懇親会と知り、スポット料理として提供したところ、利用客から「好評を博した」ことがきっかけでした。

今回のテーマは「シーズン到来」。ティースプーンに乗せた手毬寿司をボールに見立て、フェアウェイやラフ、林などを表現した料理や、ゴルフホールのグリーン上に存在するカップの傍にボールを寄せることを指す「ピン傍」から想起した「ピン蕎麦」など、熊谷が、春の訪れを待ち焦がれるゴルファーの心情やゴルフプレー中のエピソードを全8品の創作料理で構成いたしました。ゴルフ会席を考案した調理長の熊谷は「ゴルフの醍醐味は、一緒にラウンドする方たちとのコミュニケーション。ご要望に応じて、今回の特別会席に込めた思いやこだわりを解説いたします。味はもちろんのこと、インスタ映えする盛付け共に楽しいひとときを過ごしていただきたい」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

シーズン到来 ゴルフ会席【第一弾】 概要

- 開催期間：2018年3月1日（木）～4月30日（月・祝）
- 開催店舗：19階 日本料理「北乃路（きたのじ）」
- 主催：センチュリーロイヤルホテル
- ご予約・お問い合わせ先：011-221-3007(北乃路・直通)

店舗名：19階 日本料理「北乃路」

■プラン名：シーズン到来 ゴルフ会席【第一弾】

■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16：00～22：00（コースL.O.20：30、L.O.21：00）

■価格：1名様 5,593円（税込価格6,040円）

※「6,040は、調理長の熊谷が懂れている道内のゴルフ場のレギュラーティーヤードの距離」にちなんでおります。

[メニュー]

【春を待つ】

・雲丹のフラン エスプーマ 金銀の雫

【朝一のティーショット】

・角切り鮭と帆立 サーモン野菜巻き 白身の手毬寿司

【天婦羅に曲がりなし】

・海老 メゴチ ミニトマト アスパラガス 塩

【スライス撲滅】

・北海道産豚肩ロースの網焼き 旬野菜とオニオンスライスを添えて

【OK】

・目抜き西京焼き 鮭（ホッケ）一夜干しの炙り あしらい

【小鍋】

・大根含ませ合鴨の治部煮仕立て 洗い葱

【ピン蕎麦】

・抹茶蕎麦 麦出汁巻玉子 とろろ 揚げ玉葱

【ナイスイン】

・ココット入りアイスクリーム

※季節・天候等により料理内容や器、産地を変更させていただく場合がございます。

《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 (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、衣裳室、写真室
駐車場	30台収容(地下3階駐車場)

2018年2月26日現在

以上