

【報道関係者各位】

CR-18-74

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3月30日

センチュリーロイヤルホテル開業45周年記念イベント
ホテル開業以来初の試み。4月22日「良い夫婦の日」に贈る
4人の調理長による一夜限りの特別ディナー
道内唯一の回転レストランで、2018年4月22日（日）開催



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）23階スカイレストラン「ロンド」では、ホテル開業45周年を記念して、2018年4月22日（日）「良い夫婦の日」の1日限定で、「スカイレストラン ロンド」調理長 古川浩気、「日本料理 北乃路」調理長 熊谷鉄之、中華調理長 竹田 俊二、製菓調理長 中村 不二男の4人の調理長の料理が1度に味わえるプレミアムディナー（総監修：総調理長 金子厚）をご提供いたします。当ホテルが、4人の調理長によるメニューを1つのレストランで展開するのは、ホテル開業以来初の試みとなります。プレミアムディナーは、「45年間の感謝を一皿に」をテーマに、ホテルの味を守り続けた調理長がそれぞれの思いを込めてお贈りいたします。

それぞれの調理長がレストランや宴会、婚礼で利用客から人気の高いメニューを厳選し、一夜限りの特別なアレンジをプラスいたしました。洋食は、お皿をキャンパスに見立てたオマール海老と海の幸のマリネ、ホテル伝統の味 オニオングラタンスープ、白老産黒毛和牛のロースとフォワグラのムースの3品を。和食は、日高昆布だしと赤味噌で仕立てたジュレや、泡醤油や白トリュフ塩との相性を愉しむ桜鱒の天婦羅、新鮮な塩水雲丹入りの土鍋炊き込みご飯の3品、中華はフカヒレの煮込み、たらば蟹と鮑のチリソースの2品。アールグレイの風味を混ぜ合わせたフランス産のミルクチョコレートと木苺のジュレのデザートを含めた全10品をご提供いたします。

特別コース料理を総監修した総調理長の金子は「当ホテルの4人のシェフが、45年間の感謝の気持ちをお皿に表現いたしました。『伝統と進化』を体現した特別ディナーで、思い出に残る『良い夫婦の日』をお過ごしいただきたい。」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（おおゆ）

TEL／011-210-9340 FAX／011-210-9331

センチュリーロイヤルホテル開業 45 周年記念企画

4 人の調理長による特別フルコース 開催概要

- 会場： スカイレストラン ロンド(23 階)
- 開催期間： 2018 年 4 月 22 日（日） 良い夫婦の日
- 開催時間： 開場 17:30 食事開始 18:00～21:00
- 料金： おひとり様 15,000 円（特別ディナー、フリードリンク、税金・サービス料込）
- ◆ご予約・お問い合わせ： 011-221-3008（スカイレストラン ロンド 直通）

【メニュー内容】

日本料理／鹿児島産鰻と函館産グリーンアスパラガスの日高昆布だしと赤味噌風味の海老ジュレ
フレンチ／お皿というキャンバスに描く一皿

フレッシュオマール海老と海の幸のマリネ キャビア フィルドルビーサラダ添え

中国料理／フカヒレの煮込み 干し貝柱と生湯葉と共に 金箔添え

日本料理／調理長 熊谷の故郷 松前産桜鱒 ヒトビロ 天豆の天婦羅

ふわふわの天だし 白トリュフ塩 松前の桜塩添え

フレンチ／歴代の調理長から 45 年間引き継がれ、愛されてきたオニオングラタンスープ

中国料理／調理長 竹田のヌーベルシノワを奏でるたらば蟹とエゾアワビの

赤いチリソースと鮑の肝入り黒いチリソース 2 色のハーモニー

お口直し／ソルベと苺 シャンパンを注いで

フレンチ／調理長 古川の過去から現在

白老産黒毛和牛ロースとフォワグラのムース

お野菜の泡と黒トリュフ入り赤ワインソースで 農園風温野菜と共に

日本料理／調理長 熊谷渾身の北海道産塩水雲丹の土鍋炊き込みご飯

デザート／ガトーティショコラ ベリー添え

オーガニックコーヒー

■備考

- ・お申込みは、2 名様以上にてお願いいたします。
- ・50 名様限定 ※事前チケット購入制(完全予約制)となります
(定員になり次第、受付を終了いたします)。
- ・当日は各調理長が客席を周り、お客様にご挨拶いたします。
- ・食材の仕入れ等の関係で内容を変更させて頂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、エステ、 衣裳室、写真室
駐車場	30台収容(地下3階駐車場)

2018年3月29日現在