



【報道関係者各位】

CR-18-91
センチュリーロイヤルホテル
2018年8月31日

9月6日は「回轉レストランの日」制定 記念日ウイーク
【ディナー予約特典】
アペリティフや特別料理をプレゼント
2018年9月6日(木)～2018年9月13日(木)



回轉レストランをPRするために作成した共同企画ロゴマーク

北海道唯一の回轉レストランを有す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）と京都唯一の回轉レストランを有するリーガロイヤルホテル京都（総支配人：荻田勝紀／京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地）は、9月6日を「回轉レストランの日」に制定したことを記念して「回轉レストラン記念日ウイーク」を開催いたします。記念日ウイークでは、2018年9月6日から9月13日までの期間に、2ホテルいずれかの回轉レストランでディナーコースをご予約・ご利用いただいた方を対象に、注文したディナーコース料理のほかに、特製アペリティフやシェフの特別料理をプレゼントいたします。いずれも事前の予約制。

「回轉レストランの日」は、回轉レストランを有する2ホテルによって、2018年8月20日に認定されました（申請先：一般社団法人日本記念日協会）。景色を360度パノラマで楽しみながら食事の出来る回轉レストランの魅力をより多くの人に伝えるのが目的で、日付は回轉にちなんで9と6を「く（9）る（6）く（9）る（6）」と読んで9月6日にいたしました。

センチュリーロイヤルホテルとリーガロイヤルホテル京都では、今回の企画を通じて、「回轉レストランの日」の認知促進を目指してまいります。そして、回轉レストランの魅力を宿泊客や地元市民、観光客らにPRしてまいります。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

センチュリーロイヤルホテル×リーガロイヤルホテル京都 回転レストランの日 記念日ウイーク 開催概要

○企画目的：「回転レストランの日」は、回転レストランを有する北海道札幌市の「センチュリーロイヤルホテル」と京都府京都市の「リーガロイヤルホテル京都」が共同で制定。フロアがゆっくりと回転することで、景色を360度パノラマで楽しみながら食事の出来る回転レストランの魅力をより多くの人に伝えるのが目的。日付は回転にちなんで9と6を「く(9)る(6)く(9)る(6)」と読んで9月6日にいたしました。同記念日の認知促進を目的に開催いたします。

相互にPRしようと企画いたしました。

○参画レストラン

【北海道・札幌市】センチュリーロイヤルホテル 23階 スカイレストラン ロンド

【京都府・京都市】リーガロイヤルホテル京都 14階 フレンチダイニング トップ オブ キョウト

○期間

2018年9月6日(木)「回転レストランの日」～2018年9月13日(木)

○対象者：

上記期間中、「開催店舗」で、ディナーを予約・利用したお客様(事前予約制)

【プレゼント内容】

- ・特製アペリティフの提供
- ・シェフ特製のお祝いアミューズを提供

参考：「回転レストランの日」について

回転レストランを有する北海道札幌市の「センチュリーロイヤルホテル」と京都府京都市の「リーガロイヤルホテル京都」が共同で制定。フロアがゆっくりと回転することで、景色を360度パノラマで楽しみながら食事の出来る回転レストランの魅力をより多くの人に伝えるのが目的。日付は回転にちなんで9と6を「く(9)る(6)く(9)る(6)」と読んで9月6日にいたしました。(2018年8月20日認定)

※一般社団法人 日本記念日協会公式サイトより (<http://www.kinenbi.gr.jp/>)

◇同時開催企画

コラボレートボレートメニューの販売

期間：2018年9月1日(土)～10月31日(水)

【センチュリーロイヤルホテル スカイレストラン ロンド】

●北海道×京都コラボランチ

※10月1日(月)～10月31日(水)はメニュー・料金が替わります。

ご利用時間：11:30～16:00 ※全席禁煙 ※前日迄の要予約

販売価格：おひとり様 7,000円(税込7,560円)

- ・本日のアミューズ
- ・北海道×京都の茸の出会い 北海道産マッシュルームと丹波しめじのスープ
- ・北海道の海の恵みを京味噌と日高昆布でマリネして
柚子味噌風味のドレッシングで



- ・北海道産豚バラ肉と栗 京湯葉 北海道産チーズのルーラード 年輪見立てのソースで
- ・(魚料理)北海道産鮮魚と貝類の丹波黒大豆入りトマト風味のナージュ 黒七味オイルのアクセント
- ・(肉料理)北海道×京都の牛肉の食べ比べ 京都産野菜と北海道産茸の抹茶風味のベニエツバメウスターソース入り粒マスタードソースで
- ・京都大文字の北海道レアチーズ・パン ・オーガニックコーヒー

※上記(魚料理)または(肉料理)よりお好みの1品をお選びください。

●北海道×京都コラボディナー

ご利用時間： 16：00～23：00 (コースL.O. 21：00、L.O. 22：00)

販売価格：おひとり様8,800円 (税込9,504円)

- ・本日のアミューズ
- ・北海道×京都の茸の出会い
北海道産マッシュルームと丹波しめじのスープ
- ・北海道の海の恵みを京味噌と日高昆布でマリネして 柚子味噌風味のドレッシングで
- ・北海道産豚バラ肉と栗 京湯葉 北海道産チーズのルーラード 年輪見立てのソースで
- ・北海道産鮮魚と貝類の丹波黒大豆入りトマト風味のナージュ 黒七味オイルのアクセント
- ・北海道×京都の牛肉の食べ比べ 京都産野菜と北海道産茸の抹茶風味のベニエツバメウスターソース入り粒マスタードソースで
- ・京都大文字の北海道レアチーズ ・パン ・オーガニックコーヒー



◆お客様お問い合わせ先：スカイレストラン ロンド TEL .011-221-3008(直通)

【リーガロイヤルホテル京都 フレンチダイニング トップ オブ キョウト】

●ランチコース「アムール」

ご利用時間： 11:30～14:30 (L.O.)

販売価格：おひとり様 4,950円 (税込5,346円)

- ・北海道産帆立貝とサーモン・お野菜のマリネ・ほうれん草・ブロッコリーのフォンダン “庭園風”
- ・紅ズワイ蟹 きのこと九条ねぎのココット焼き

※メイン料理は下記より一品お選びいただけます。

ジンジャー香るラベンダーポークと里芋の温かいテリーヌ

黒毛和牛フィレステーキ 彩り野菜添え +2,800円(+税込3,327円)他

●ディナーコース「リュヌ」

ご利用時間： 17：00～21：30 (L.O. 21：00)

販売価格：おひとり様11,000円 (税込11,880円)

- ・フォワグラのポワレといちじくのキャラメリゼ栗のパリブレスト風
トリュフ香るソースペリゲー

※メイン料理は下記より一品お選びいただけます。

柔らかく煮込んだ北海道産仔羊のパイ包み焼き オロロソワインソース

黒毛和牛フィレステーキ 香り豊かな赤ワインソース +3,500円 (+税込4,158円)他

◆お客様お問い合わせ先：フレンチダイニング トップ オブ キョウト TEL. 075-361-9221(直通)



◎レストラン紹介

ホテル名	リーガロイヤルホテル京都	センチュリーロイヤルホテル
店舗名	フレンチダイニング トップ オブ キョウト	スカイレストラン ロンド
場所	14階(11階より専用エレベーターに乗換)	23階(22階より専用階段)
営業時間	朝食 7:00～10:00(L.O. 9:30) ランチ11:30～14:30(L.O.) ディナー17:00～21:30(L.O. 21:00)	ランチ11:30～16:00 ディナー16:00～23:00(コースL.O. 21:00)
料金	朝食 4,000円 ランチ(平日)3,564円～(土・日・祝)5,346円～ ディナー(平日)8,316円～(土・日・祝)11,880円～	ランチ2,160円～ ディナー6,480円～
席数・個室	全88席(内 個室2室・4～8名) ※個室は、別途個室料有 ※個室は回転しません	全68席 ※個室無し
禁煙席	全席	ディナータイムは禁煙。21:00以降は喫煙可

《センチュリーロイヤルホテル施設概要》について

名 称	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
総支配人	桶川 昌幸

2018年8月31日現在

《リーガロイヤルホテル京都 施設概要》について

名 称	リーガロイヤルホテル京都
所在地	〒600-8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地
連絡先	TEL : (075) 341-1121 FAX : (075) 341-3073 URL : https://www.rihga.co.jp/kyoto
開 業	1969年(昭和44年)11月1日
総支配人	荻田 勝紀

2018年8月31日現在

以上