



【報道関係者各位】

CR-18-103

センチュリーロイヤルホテル

2018年11月26日

**センチュリーロイヤルホテル
北海道×京都『回轉レストラン』共同企画《第三弾》
2人のシェフによる期間限定のコラボレートディナー
2019年1月22日(火)・23日(水)は、京都のシェフが来店**



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）23階スカイレストラン「ロンド」では、2019年1月8日(火)より北海道と京都の食材を使用した特別ディナー「旅する回轉レストラン コラボレートディナー」を開催いたします(2019年2月28日迄)。これは、同じく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）とのコラボ企画第三弾となります。両ホテルは、全国的に稀少な存在である回轉レストランの魅力を発信しようと2018年9月1日(土)より共同企画を実施しております。

コラボレートディナーは、「スカイレストラン ロンド」のシェフ 古川浩気と「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」のシェフ中田宏氏の2人で考案いたしました。1月22日(火)・23日(水)には、京都より中田氏が来店いたします。今回のディナーでは、「くるくる(回轉する)」が結んだ絆」をテーマに、それぞれ交互に2品ずつと、2人で考案した2品をご提供いたします。聖護院かぶや京都産黒毛和牛といった京都の食材と北海道産毛ガニ、北寄貝など北海道の冬の海の幸を、それぞれの技法を駆使して調理された創造性豊かな内容となっております。また、同ディナーの料理1品1品に相性の良い京都丹波ワインをグラスで、セットで販売いたします。

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」のシェフ中田宏氏は、フランスの三ツ星レストラン「ジョルジュ・ブラン」で研鑽を積み、同ホテル伝統の味に独自の手法でアレンジを加え、味はもちろんのこと、繊細な盛り付けなど料理の美しさには定評があり、国内外の美食家たちを魅了しております。

ロンドのシェフ古川は「京都の中田シェフと力を合わせて、ここでしか味わえない感動をお届けしたい。回轉レストランから望む360度のパノラマ夜景と共に、回轉レストランならではの美食時間をお過ごしいただきたい」と述べております。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

北海道×京都 回転レストラン共同企画 第三弾
旅する回転レストラン コラボレートディナー

センチュリーロイヤルホテル スカイレストラン ロンド(23階)

●旅する回転レストラン コラボレートディナー

○開催期間 2019年1月8日(火)～2019年2月28日(木) ※リーガロイヤルホテル京都は1月4日(金)より提供開始

※2019年1月22日(火)・23日(水)は、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」シェフ中田宏氏が来店(完全予約制)

ご利用時間:16:00～23:00 (ラストオーダー21:00) ※全席禁煙

販売価格:おひとり様 ディナー 11,880円(税・サ込)

ペアリングワイン付き 14,904円(税・サ込)

- ・【古川】北海道鹿追町産で一で一ぽっぽヨーグルトとドライフルーツのムース
- 【中田】聖護院かぶとりんごのサラダ まぐろのタルタル 花菜とフロマージュブランの軽いムース
- ・【古川】北海道産毛ガニ 帆立貝 彩り野菜のマルセレーズ風と北海道産真ダラのブランドード
- ・【中田】九条ねぎのロイヤルと丹波しめじのデュクセルを包んだフォワグラボール
トリュフ風味のクリームソース
- ・【古川】北海道産のお魚と北寄貝のコトリアード
- ・【中田】京都産黒毛和牛のラグーと丹波黒豆のフォンダンのエクレーア
- ・【古川&中田】北海道産牛乳のアイスマルクと京都宇治抹茶のムース
- ・パン
- ・コーヒー

●ペアリングワイン

リーガロイヤルホテル京都のソムリエがセレクトいたしました。

・丹波鳥居野ソーヴィニオン・ブラン

爽やかな柑橘系の香りと、程良いボディを備え、キレの良い酸味が全体を引き締めています。

・丹波鳥居野カベルネ・ソーヴィニオン&メルロー

程良い果実味と洗練された酸味、タンニンのバランスの良さが特徴で、熟成と共に落ち着き、複雑味を備えています。

・ペアリングワインセット(上記ワインのセット)販売価格:1名様3,024円(税・サ込)

・グラス 販売価格 1杯 各1,620円(税・サ込)

「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」中田シェフが来店いたします。

●旅する回転レストラン コラボレートディナー～札幌編～

開催期間：2019年1月22日(火)・1月23日(水) ※完全予約制(事前にチケットをお求めください)

ご利用時間：[開場]17：30 [ディナー開始]18：00～ [ディナー時間]18：00～21：00

販売価格：おひとり様 ディナー 11,880円(税・サ込)

ペアリングワイン付き 14,904円(税・サ込)

※メニューは、2019年1月8日(火)～2019年2月28日(木)に提供する「旅する回転レストラン コラボレートディナー」のみのご提供となります。

◆ご予約・お問い合わせ先 スカイレストラン「ロンド」TEL. 011-221-3008(直通)または
ホテルホームページ <http://www.cr-hotel.com/> 予約フォーム

スカイレストラン「ロンド」のシェフ古川が来店いたします。

●旅する回転レストラン コラボレートディナー～京都編～

開催期間：2019年2月19日(火)・2月20日(水)

開催時間：17：00～21：30 (ラストオーダー 21：00)

開催場所：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

※提供メニューは、上記「～札幌編～」と同様です。

※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」では、北海道産ワインをご用意いたします。

◆ご予約・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)

シェフプロフィール

◆リーガロイヤルホテル京都 副総料理長

兼 フレンチダイニング トップ オブ キョウト

シェフ 中田 宏

本場フランスの三ツ星レストラン「ジョルジュ・ブラン」で研鑽を積み、

フレンチを極める。2017年にリーガロイヤルホテル京都 副総料理長に

就任し、「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」のシェフも兼任。

2018年に「観光関係功労者国土交通大臣表彰」を受賞。

◆センチュリーロイヤルホテル スカイレストラン ロンド

調理長 古川 浩気

札幌市出身。2013年センチュリーロイヤルホテルに入社し、

「スカイレストラン ロンド」の副調理長に就任。2016年4月、

同レストランの調理長に就任。2018年、優れたフランス料理人に

贈られる称号「レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」

を受章。



◎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5,400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	ディナーのみ分煙

《センチュリーロイヤルホテル施設概要》

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
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11月26日現在

《リーガロイヤルホテル京都 施設概要》

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
施 設	地上14階、地下2階
客室数	489室
収容人員	1,005名
レストラン	「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」「オールデイダイニング カザ」など8つのレストラン&ラウンジ、バー
宴会場	18か所 / 最大収容人数 1,000名、結婚式場(チャペル、神殿)
駐車場	117台収容

2018年11月26日現在

以上