

【報道関係者各位】

CR-19-112  
札幌国際観光株式会社  
センチュリーロイヤルホテル  
2019年3月22日

センチュリーロイヤルホテル  
春を先取り！回転レストランに桜を装飾  
**桜を愛でる、味わう『桜フェア』開催**  
開催初日の2019年3月27日(水)「さくらの日」には、  
さっぽろテレビ塔を夜桜に見立てた特別点灯も実施



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）は、道内唯一の回転レストラン「スカイレストラン ロンド」で2019年3月27日(水)「さくらの日」から4月7日(日)の間、店内でお花見気分が味わえる期間限定の桜イベント「桜フェア」を開催いたします。これは、天候に左右されないレストランの店内で、ひと足早い春の訪れを来店者に楽しんでいただこうと企画いたしました。

期間中は、例年5月上旬に「浦河桜まつり」を開催している日高・浦河町(今年は5月4日・5日に開催)のエゾヤマザクラや釧路八重等の桜等を店舗入り口と店内に設けた「さくらシート」に装飾いたします。また、店内のお花見ムードに合わせ、桜を意識した期間限定の特別コース料理をご提供いたします。3月27日(水)「さくらの日」には、さっぽろテレビ塔を望める眺望を活かして、テレビ塔を夜桜に見立てた特別点灯を実施していただき、都心ならではの特別なお花見の楽しみ方を発信し、桜の季節を盛り上げてまいります(18時から22時まで点灯予定)。

調理長の古川は、「3月末にかけて東日本・西日本で続々と開花を迎えている。ぜひ、道内唯一の回転レストランでひと足早い春の訪れを楽しんでいただきたい」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

TEL/011-210-9340 FAX/011-210-9331

## 春を先取り！回転レストランでお花見気分を味わう 「桜フェア」開催概要

開催期間：2019年3月27日（水）～4月7日（日）

開催店舗：23階 スカイレストラン ロンド

特別協力：浦河町

※本フェアでご用意する食材は、現地からの入荷状況により品切れ、または変更となる場合がございます。  
何卒ご了承の程お願い申し上げます。

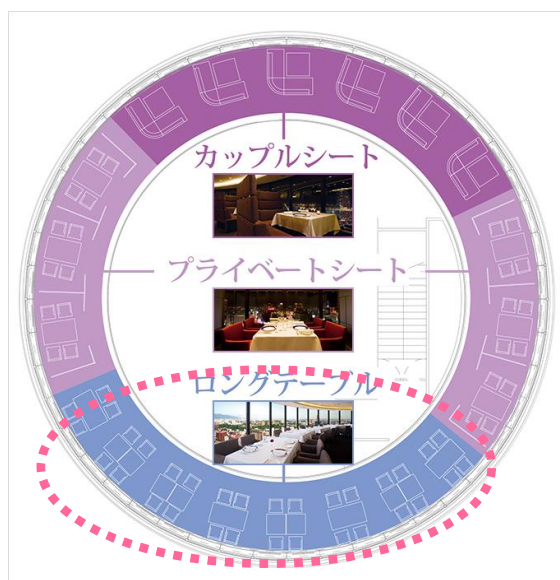
### 【内容】

#### ■店舗入り口や店内を桜で装飾

装飾期間：2019年3月27日（水）～4月7日（日）

設置場所：22階エレベーターホール、23階スカイレストラン ロンド入口

23階スカイレストラン ロンド ロングテーブルコーナー「さくらシート」（下記参照）



スカイレストラン「ロンド」の店内図



#### ■3月27日「さくらの日」にちなんで、さっぽろテレビ塔を夜桜に見立ててライトアップ

さっぽろテレビ塔を望める眺望を活かして、さっぽろテレビ塔を夜桜に見立ててライトアップいたします(右記写真=イメージ)。

○開催期間：2019年3月27日（水）18:00～22:00

後 援：札幌夜景観光推進協議会

特別協力：(株)さっぽろテレビ塔

#### ■さくらドリンクの販売

○ご利用期間：2019年3月27日（水）～4月30日（火）

さくらロゼ・シャンパンカクテル 1杯 1,800円(税込1,944円)

さくらノン・アルコールカクテル 1杯 1,200円(税込1,296円)



## ■「さくらシートで楽しむ」 さくらをテーマにした特別ランチ・ディナーの提供

【23階スカイレストラン ロンド】

### ●さくらランチ

ご利用期間：2019年3月27日（水）～4月7日（日）

ご利用時間：11:30～16:00 ※全席禁煙

販売価格：おひとり様 4,000円（税込 4,320円）

- ・本日のアミューズ 桜見立て 利尻昆布出汁ジュレ 花びら百合根
- ・北海道産白身魚を桜の葉でマリネして 海の幸 イクラ サラダ添え
- ・本日の野菜スープ
- ・北海道産白身魚と桜海老 汲み上げ湯葉 桜風味のグラタン
- ・北海道産豚ロース肉 山わさび 桜風味のオランダーズソースで  
季節の温野菜添え
- ・苺と桜の求肥包み
- ・パン ・オーガニックコーヒー

### ●さくらディナー

ご利用期間：2019年3月27日（水）～4月30日（火）

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 6,000円（税込 6,480円）

- ・本日野菜のプティスープ
- ・北海道産白身魚を桜の葉でマリネして 海の幸 雲丹 イクラ サラダ添え
- ・リングィーネ 彩り野菜と桜香るクリームソース
- ・北海道産白身のポワレと北海道産帆立貝 汲み上げ湯葉 桜風味のグラタン
- ・新ひだか町 まつもと牧場こぶ黒牛肉のラグー  
ポルチーニ茸のア・ラ・クレーム 桜パイと温野菜添え
- ・ガトーフレーズココ 桜飾り
- ・パン ・オーガニックコーヒー



▲さくらランチ



▲さくらディナー

※ご予約・お問い合わせ先 TEL. 011-221-3008(スカイレストランロンド直通)

### (参考)浦河桜まつりについて

昭和 43 年 5 月、浦河町内の西舎にあった日高種畜牧場(現 JRA 日高育成牧場)を会場に第 1 回の桜まつりを開催。以来、桜並木の開花に合わせて、春の訪れを楽しむイベントとして、人気を博している。現在は、「優駿さくらロード」の両脇にそびえる約 3km の千本桜の中ほどに位置する、「うらかわ優駿ビレッジ AERU」特設会場で開催されている。夜には桜並木がライトアップされ、日中とは違う幻想的な雰囲気を楽しめる。

#### 【エゾヤマザクラについて】

「うらかわ優駿ビレッジ AERU」の中庭に立っている。

平成 27 年に浦河町制 100 周年を記念し、JRA 日高育成牧場より寄贈された桜で、毎年桜まつり(5 月上旬)に合わせ満開の姿を見せている。

#### 【釧路八重について】

釧路近郊の自生種の中から選抜され確立された大輪で濃い紅の八重咲の品種。

エゾヤマザクラ等より若干開花が遅く見ごろを迎える。「うらかわ優駿ビレッジ AERU」周辺では、「優駿さくらロード」の開花から 20 日頃まで様々な桜を楽しむことができる。

- ・所在地 ㊦057-0171 北海道浦河郡浦河町字西舎
- ・問合せ先 浦河観光協会 TEL 0146-22-3200
- ・営業期間 2019 年は、5 月 4 日(土)・5 日(日)に開催
- ・アクセス JR 日高幌別駅から車で 10 分/日高自動車道日高厚賀 IC から車で 80 分
- ・開催地 うらかわ優駿ビレッジ AERU



### 《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 : <a href="http://www.cr-hotel.com/">http://www.cr-hotel.com/</a>
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」(ユウヨーテラス 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	エステ、衣裳室、写真室
駐車場	30 台収容(地下 3 階駐車場)

2019 年 3 月 22 日現在