

【報道関係者各位】

CR-19-128

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8月26日

センチュリーロイヤルホテル×常呂町
常呂町出身の北海道銀行フォルティウス選手と“カーリング料理”を共同開発
「カーリングのまち・常呂町フェア」を開催
カーリングのストーンやブラシのロビー展示、物産展も開催
2019年9月1日(日)より



全道各地域の食材をはじめ、地域の情報発信に取り組んでい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）では、9月1日(日)から10月31日(木)迄、北見市常呂町の食材を用いた特別料理を提供するレストラン企画「カーリングのまち・常呂町フェア」を開催いたします。

北海道東部に位置する「常呂町」は、オホーツク海、サロマ湖に面し、豊かな自然と四季を彩る食に恵まれた農業と漁業の地域で、「ホタテ養殖発祥の地」としても有名です。日本初となる屋内専用カーリングホールが誕生した町でもあり、「カーリングの聖地」とも言われております。

今回のフェアで提供されるメニューは、ホテルが常呂町出身者で構成される札幌の女子カーリング強豪チーム、「北海道銀行フォルティウス」の選手4人に料理での「コラボ」を相談いたしました。選手からのアイデアや意見をもとに、特産のホタテや玉ねぎ等を用いて、ストーンやハウスなど見た目にも美しく「カーリング」を表現しております。また2階ロビーでは、常呂町収蔵のカーリングにまつわる用具やパネルのロビー展示と特産品の販売を行い、「カーリングのまち・常呂町」の魅力を多彩にPRしてまいります。

総支配人の桶川は、「今回のフェアで提供する料理は北海道銀行フォルティウスの選手に試食をしていただき、色合い、盛り付け等細部にわたりチェックしていただいた。今回のフェアを通じて、『カーリングのまち・常呂町』に興味を持っていただき、実際に同町に観光に行っていたく契機となってほしい」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

カーリングのまち・常呂町フェア開催概要

■開催期間： 2019年9月1日(日)～10月31日(木)

■開催店舗： 23階 スカイレストラン ロンド、19階 日本料理 北乃路（きたのじ）、
2階朝食ビュッフェ ユーヨーテラス サッポロ

■後 援： 北見市常呂町、常呂町観光協会

■特別協力： 北海道、北海道銀行フォルティウス、大塚製薬株式会社

※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。

【23階スカイレストラン ロンド】

●常呂カーリングランチ

ご利用期間： 2019年9月1日(日)～10月31日(木)

ご利用時間： 11:30～16:00 ※全席禁煙

販売価格：おひとり様 4,200円(税込)

- ・アミューズ
- ・「ファーストエンド」氷上のブラシ カーリングをイメージして
- ・「セカンドエンド」本日の冷製ポタージュスープ ハウスに見立てて
- ・「ハーフタイム」もぐもぐタイム おにぎり仕立ての焼きリゾット
- ・「サードエンド」常呂産帆立貝とトランペット茸のムース
インターンなソースで
- ・「フォースエンド」北海道産牛ロースポワレ 常呂産玉ねぎのシャリアピン風
- ・「エキストラエンド」黒胡麻ムース ストーン仕立て フルーツ添え
- ・パン・オーガニックコーヒー



【19階日本料理 北乃路】

●常呂カーリング膳 ※1日限定10食

ご利用期間：2019年9月1日(日)～10月31日(木)

ご利用時間：11:30～15:00(L.O. 14:30)

販売価格：おひとり様 3,300円(税込)

- ・[ナイスゲーム]冷製茶碗蒸し じゃが芋スープのハウス仕立て
- ・[インターン or アウトターン]北海道産じゃが芋コロッケ
二色のソース 季節野菜
- ・[フォルティウス]牛バラ肉の味噌煮込み 根菜とカリカリパン
- ・[ホタテちゃん]百合根万頭 サロマ湖の夕日仕立て
チラッとホタテちゃん
- ・[凱旋]常呂産ピンクサーモンとベビー帆立の炊き込みご飯 山ワサビとろろと金メダル添え
- ・[トリプルテイクアウト]黒胡麻ムースと大納言のストーン仕立て 季節フルーツ添え
- ・オーガニックコーヒー



●常呂カーリング会席

ご利用期間：2019年9月1日(日)～10月31日(木)

ご利用時間：平日 17:00～20:30 (ラストオーダー)

土曜日・日曜日・祝日 16:00～20:30 (ラストオーダー)

販売価格：おひとり様 9,500円(税込)

- ・[スイープ]常呂産ピンクサーモンの唐揚げ
角切り野菜と雲丹味噌ソース
- ・[ハウス]冷製茶碗蒸し ジャが芋スープのハウス仕立て
- ・[テイクアウト]本日の魚介三点盛り
- ・[フォルティウス]北海道産牛ロースステーキ 焼野菜とプチ最中
- ・[サロマの夕日]北あかり万頭 サロマ湖に沈む夕日仕立て 彩野菜
- ・[ふる里]常呂産帆立と茸色々の葛餡鍋 洗い葱
- ・[パワー]ベビー帆立の炊き込みご飯、味噌汁、香の物
- ・[フォース]黒胡麻ムースと大納言のストーン仕立て 手に汗にぎる最終ショット



【2階 ユーヨーテラス サッポロ】

朝食ビュッフェの1品としてご提供いたします。

●帆立のカルパッチョ～柚子風味～

ご利用期間：2019年9月1日(日)～10月31日(木)

ご利用時間：6:30～11:00

販売価格：朝食ビュッフェ 大人 3,000円 (税込)

子供 1,500円 (税込)

◆カーリングのまち・常呂町ロビー展

カーリングにまつわる用具やパネルの展示、常呂町の観光情報、北海道の地域特性を生かした冬季競技「カーリング・スケルトン・バイアスロン」の3競技に特化し、素質ある有能な選手を発掘し、組織的・計画的に育成している「北海道タレントアスリート発掘・育成事業」の取組も紹介いたします。

開催期間は、ホテル公式ホームページで発表いたします。

場 所：センチュリーロイヤルホテル 2階ロビー ※鑑賞無料

◆常呂町物産展

開催日時：2019年9月21日(土)・22日(日) 10:00～17:00

場 所：センチュリーロイヤルホテル 2階ロビー

《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	衣裳室、写真室
駐車場	30台収容(地下3階駐車場)

2019年8月26日現在

以上