

【報道関係者各位】

CR-20-163
札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2020年10月22日

**センチュリーロイヤルホテル×厚真町
作付け面積日本一のお米を用いた
限定料理で「美味しい厚真」をPR！
2020年11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、2020年11月1日(日)から11月30日(月)迄、北海道胆振東部地震で被災地となった厚真町の特産品を用いた限定料理を提供するレストランフェア『厚真ハスカップ便り』を開催いたします。これは、北海道日本ハムファイターズが、18年9月厚真町観光協会が手がける「田んぼのオーナー」を活用した復興支援活動「ふあい田！ATSUMAプロジェクト」とも連携しております。当ホテルも田んぼのオーナーとなり、同プロジェクトで収穫した高品質米「ななつぼし」を使った期間・数量限定の「応援メニュー」を提供いたします。

厚真町は、北海道の南西部に位置し、田園風景広がる自然豊かな町で、食味ランキングで8年連続最高賞を受賞している「お米」や、作付け面積日本一の「厚真産ハスカップ」が特徴的です。町では「厚真産ハスカップ」のブランド化を進めております。

今年のフェアでは、同町のブランド特産品「ハスカップ」やお米、桜姫鶏などを用いた料理を館内レストランでご提供いたします。2階ロビーでは、当ホテルが同町のフェアを開催するきっかけとなったファイターズの「ふあい田！ATSUMAプロジェクト」の活動や同球団が「食とスポーツと健康の融合」を目指した企業活動を紹介するパネルを展示いたします。

センチュリーロイヤルホテルでは、今後も道内の各市町村などと共同で、特産品を用いた特別料理を提供するレストランフェアの開催などを通じて、北海道産食材の魅力・価値を広く訴求してまいります。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×厚真町
「厚真ハスカップ便り」開催概要

■開催期間： 2020年11月1日(日)～11月30日(月)

※営業日、営業時間等は予告なく変更となる場合がございます

■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： 厚真町、一般社団法人厚真町観光協会

※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】

●シェフ古川の Pastaランチ

ご利用期間： 11月8日(日)～11月30日(月)

ご利用時間： 11:30～14:00

販売価格： おひとり様 2,300円(税込)

- ・リングイーネ 勇払産桜姫鶏のコンフィーと
厚真産ハスカップのルージュなパスタ
他4種類のパスタより1つお選びいただけます。
- ・厚真産ハスカップのジュレ ・オーガニックコーヒー



●北海道いいとこどりランチ

ご利用時間： 11:30～15:00 (L.014:30)

販売価格： おひとり様 3,800円(税込)

- ・厚真産ハスカップとじゃが芋のお菓子見立て
海の幸マリネ イクラ添え
- ・牛肉と厚真産さくら米ななつぼしのアランチーニ 他全7品



●北海道いいとこどりディナー

ご利用時間： 16:00～22:00 (コース L.020:30、ドリンク 21:00)

販売価格： おひとり様 5,000円(税込)

- ・お魚のポワレ 厚真産さくら米ななつぼしの
サフラン風味の焼きリゾット添え
- ・本日のお肉を厚真産ハスカップのソースと泡で
- ・厚真産ハスカップのガトー2層仕立て 他全6品



●シェフ古川の特別ディナー “ボヌール”

ご利用時間：16：00～22：00（コースL.020：30、ドリンク21：00）

販売価格：おひとり様15,000円（税込）

- ・厚真産ハスカップとじゃが芋のお菓子見立て
彩り野菜のマルセイユ風 海の幸マリネ キャビア添え 他全10品

●アニバーサリーロイヤルペアディナー ※前日までの予約制

ご利用時間：16：00～22：00（コースL.020：30、ドリンク21：00）

販売価格：おふたり様18,000円（税込）

- ・本日のお魚のポワレ 厚真産さくら米ななつぼしのサフラン風味焼きリゾット添え 他全9品

【19階日本料理 北乃路】

●茶話会プラン ※2名様より前日までの予約制

ご利用時間：11：30～15：00（L.0.14：30）

販売価格：おひとり様4,000円（税込）

- ・蒸し物：蟹と豆腐のふんわり蒸し 彩り野菜 厚真産ハスカップソース
・お食事：勇払産桜姫鶏の土鍋炊き込みご飯、味噌汁 他全7品



●健菜会席 ※前日までの予約制

ご利用時間：17：00～21：30（コースL.0.20：00）

土・日・祝：16：00～

販売価格：おひとり様5,000円（税込）

- ・中 鉢：揚げ麩大和煮 万能葱 長芋 海藻 若布 トマト 豆
季節野菜のサラダ仕立て 厚真産ハスカップソース
辛子酢味噌 ジェノベーゼソース
・お食事：厚真産さくら米ななつぼしと厚真産ハスカップのお茶漬け、
香の物 他全8品



●冬の旬会席

ご利用時間：17：00～21：30（コースL.0.20：00）

※土・日・祝：16：00～

販売価格：おひとり様10,000円（税込）

- ・前 菜：帆立 甘海老 野菜の旨出汁ジュレ 出し巻き玉子 銀杏松葉
道明寺麩田楽 小河豚紫蘇揚げ 厚真産ハスカップソース 他全8品



●冬の和モダン会席

ご利用時間：17：00～21：30（コースL.0.20：00）

※土・日・祝：16：00～

販売価格：おひとり様8,000円（税込）

- ・お食事：勇払産桜姫鶏の土鍋炊き込みご飯、味噌汁、香の物 他全8品

【2階 ユーヨーテラス サッポロ】

朝食ビュッフェの1品として下記メニューを日替わりで
ご提供いたします。

●厚真産ハスカップときまぐれ野菜の玄米入りヨーグルトサラダ

ご利用時間：6：30～11：00

販売価格：大人3,000円（税込） 子供 1,500円（税込）

厚真町ロビー展 ※観覧無料

■開催期間：2020年11月1日（日）～11月30日（月）

■場 所：センチュリーロイヤルホテル 2F ロビー

■展示内容：北海道日本ハムファイターズが2019年よりスタートさせた北海道胆振東部地震の被災地・厚真町の復興支援活動「ふあい田！ATSUMAプロジェクト」。期間中はファイターズが取り組むSC活動や厚真町が復興に向かう一助になればと行っている同プロジェクトの活動を紹介するパネル等を展示いたします。



《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（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）

2020年10月22日現在
以上