

【報道関係者各位】

CR-21-171  
札幌国際観光株式会社  
センチュリーロイヤルホテル  
2021年3月3日

センチュリーロイヤルホテル  
縁起食材でお祝い。北海道産昆布の魅力を再発見!  
『北海道喜こんぶフェア』開催  
だしをテーマにした限定料理、ロビーで昆布の原藻展示など多彩に展開  
2021年3月1日～4月30日



道内各地の昆布だしをテーマにしたお祝い料理と昆布を使用したオリジナルブーケの予約販売も行います。

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、2021年3月1日（月）から4月30日（金）の期間、北海道産昆布を使用したレストラン企画「北海道喜こんぶフェア」を開催いたします。昆布は、“よろこんぶ” など、古くから縁起がいいとされてきた“幸せの食材”であることから、卒業、入学、就職などのお祝いシーズンに合わせて、北海道産昆布をテーマにしたお祝い料理の提供を企画いたしました。道産昆布をテーマにしたレストランフェアは、今年で3回目を迎える人気企画となっております。

期間中は、利尻、羅臼、日高など北海道産の多様な種類の昆布を用いて「だし薫る幸せ食材でお祝いを」をテーマにした限定料理を和食、洋食、朝食ビュッフェのレストランで提供いたします。2階ロビーでは北海道産昆布の原藻や昆布の魅力を紹介するパネルを展示いたします。このほか、道央・浦河町のフラワーショップが手掛ける日高昆布を使用したブーケ「喜コンブーケ」の予約受付もいたします。

総支配人の桶川は、「昆布は北海道全域で漁獲され、地域によって採れる種類に違いがあり、ダシをとったときの香りや味・色、さらに料理に用いたときの味や食感もさまざま。日本で食べられる昆布の約90%が北海道産である一方で、道内では消費量が伸び悩んでいる。昆布の特性を活かしたシェフの特別料理で、昆布のおいしさをPRしていきたい」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

## 北海道産昆布の魅力を再発見！ 「喜こんぶフェア」開催概要

- 開催期間：2021年3月1日（月）～4月30日（金）
  - 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：北海道 北海道昆布事業協同組合
  - 協賛：北海道昆布漁業振興協会（事務局：北海道ぎょれん）
- ※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】

#### ●北海道喜こんぶランチ

ご利用期間：2021年3月1日（月）～4月30日（金）  
ご利用時間：11:30～15:00（L. 014:30） ※全席禁煙  
販売価格：おひとり様 3,800円（税込）

- ・日高 羅臼 真昆布 ジュレの食べ比べ
- ・利尻昆布だしと柑橘香る彩り野菜のアスピック  
海の幸のマリネ イクラ
- ・海老と玉葱のグラタン 羅臼昆布だしの泡で
- ・本日のお魚 日高昆布だしと椎茸の焼きリゾット
- ・千歳産うみずめしのトマト風味のラグー 真昆布だしと茸 黒トリュフのフリカッセ
- ・羅臼昆布入りスフレチーズケーキ
- ・パン ・オーガニックコーヒー



#### ●北海道喜こんぶディナー

ご利用期間：2021年3月1日（月）～4月30日（金）  
ご利用時間：16:00～22:00（コース L. 0. 20:30、L. 0. 21:00）  
販売価格：おひとり様 6,000円（税込）

- ・日高 羅臼 真昆布 ジュレの食べ比べ
- ・利尻昆布だしと柑橘香る彩り野菜のアスピック  
海の幸のマリネ 雲丹 イクラ
- ・玉葱のフラン 桜風味の湯葉で  
3種類のだしより1つお選びいただけます。  
A) 日高昆布だし B) 羅臼昆布だし C) 真昆布だし
- ・北海道のお魚をとろろ昆布と青海苔のバター 羅臼昆布だしの泡で
- ・新ひだか町 まつもと牧場の黒毛和牛「こぶ黒」のラグー  
真昆布だしと茸 黒トリュフのフリカッセ
- ・羅臼昆布入りスフレチーズケーキ
- ・パン ・オーガニックコーヒー



【19階日本料理 北乃路】

●北海道喜こんぶランチ ※1日限定20食

ご利用期間：2021年3月1日（月）～3月31日（水）

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）

【小茶碗】北海道産なつと昆布と独活の和え物

【焼肴】桜鱒華昆布焼き だし巻き玉子 桜海老のかき揚げ 昆布塩

【お造り】鱈昆布メ 妻物一式

【小茶碗】茶碗蒸し 真昆布と利尻昆布だしの饗宴  
道南白かぶと稚内の水ダコを添えて

【強肴】新ひだか町 まつもと牧場の黒毛和牛「こぶ黒」牛バラ肉の味噌煮込み  
温野菜添え

【お食事】羅臼昆布だしでいただくお茶漬け仕立て 北海道産ホッケと薬味色々 香の物

【甘味】羅臼昆布入りスフレチーズケーキ

オーガニックコーヒー

※4月は新メニューをご提供いたします。

●北海道喜こんぶランチ ※1日限定20食

ご利用期間：2021年4月1日（木）～4月30日（金）

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）

【小茶碗】北乃路の飲む茶碗蒸し 利尻昆布だしと遠くに雲丹の香り

【お食事】真昆布だしでいただくお茶漬け仕立て 松前町上野屋の本マグロキムチと薬味色々他

●北海道喜こんぶ会席

ご利用期間：2021年3月1日（月）～4月30日（金）

ご利用時間：17:00～21:30（コースL.O. 20:00、L.O. 20:30）

土・日・祝：16:00～21:30（コースL.O. 20:00、L.O. 20:30）

販売価格：おひとり様 6,000円（税込）

【前菜】鱈のおぼろ昆布揚げ だし巻き玉子

がごめ昆布と茸色々の和え物 歯舞早煮昆布の佃煮

【昆布吸】昆布宝舟（帆立 白身魚 舞茸 甘海老 銀杏 鶏三葉）  
七福神仕立て

【お造り】真鱈の昆布メ タラコ醤油漬け 煎り酒

【強肴】新ひだか町 まつもと牧場の黒毛和牛「こぶ黒」肩ロースの網焼き  
日高昆布だし割りポン酢薬タレと季節野菜添え

【蒸し物】北乃路の飲む茶碗蒸し 利尻昆布だし ポルチーニ香る茸ソース

【小鍋】真昆布だしと奥尻冷眠魚の鍋仕立て

【お食事】桜鱈の土鍋炊き込みご飯（マスコ添え）、味噌汁、香の物

【甘味】本日の甘味



## 【2階 ユーヨーテラス サッポロ】

ご利用期間：2021年3月1日（月）～4月30日（金）

ご利用時間：6：30～10：00

販売価格：朝食ビュッフェ おひとり様 大人：3,000円  
小学生：1,500円



### ●朝食ビュッフェで日替わり提供

- ・お刺身用醤油ジュレ＜羅臼昆布＞
- ・お味噌汁＜日高昆布＞
- ・豆腐のだし汁＜真昆布＞
- ・お茶漬けのだし汁＜利尻昆布＞
- ・野菜のスープ＜長昆布＞

### ◆北海道喜こんぶロビー展

北海道の代表的な昆布の原藻をはじめ、女性の美と健康を守る「昆布のチカラ」や北海道の昆布を紹介するパネルを展示いたします。

期 間：2021年3月1日（月）～4月30日（金）

場 所：センチュリーロイヤルホテル 2階ロビー ※鑑賞無料

### ◆浦河喜コンブケーキの予約受付

道央・浦河町産の日高昆布を用いたオリジナルブーケ「浦河喜コンブケーキ」のご予約を承ります。

#### 「浦河喜コンブケーキ」とは

昔から縁起物として親しまれてきた昆布を同町特産の日高昆布で花束にいたしました。

「コンサートが開催された時、出演者へのお礼に渡す花束の代わりに昆布を使えないか」

きっかけは町の職員の一言から。“花束”に使うのは、50センチに切りそろえた乾燥昆布20本。

花のように見せるため、外側の昆布は細かい霧を噴きかけて曲げ、クリップで挟み、丸みを作って乾燥させています。縁起物の昆布で仕立てた花束は、おいしく食べることもできます。

料 金：日本料理 北乃路をご利用のお客様限定 1束 8,800円～（送料・税込）

お申込方法：ホテルホームページお申込専用フォームよりレストランご利用の7日前までにお申込ください。

お支払方法：来店支払、銀行振込、郵便振込のいずれかをお選びいただけます。

お受取方法：当日ご来店時のお渡しとなります。

備 考：※その他、追加でラッピングを承っております。

詳しくはレストランまでお問い合わせください。

※お申込みは、レストランご予約の方に限り承ります。

※お申込み完了後の変更・キャンセルはできません。

※お客様が指定する特定日、その他、ご用意できない場合があります。

お問合せ先：19F 日本料理 北乃路 TEL：011-221-3007（受付時間：10:00～21:30）



## 《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)

2021年3月3日現在