

【報道関係者各位】

CR-21-175
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4月20日

センチュリーロイヤルホテル開業 48 周年記念
日本料理店の「看板メニュー」を多彩に
過去の人気メニューからプレミアムメニューまで
「美味しい釜飯フェア」を開催
2021年4月21日(水)より開催



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、おかげさまで2021年5月10日に開業48周年を迎えます。これを記念し、2021年4月21日～7月31日の期間に「美味しい釜飯フェア」を日本料理「北乃路」にて開催いたします。

同店では、「ゆったりとくつろぐ、あったか時間」をコンセプトに、注文を受けてから調理する釜飯を看板メニューとしてまいりました。今回は、釜飯を提供する店が市内でも少なくなっている中、同店自慢の釜飯の美味しさ・魅力をもっと知っていただきたいと思い企画いたしました。ふっくらやわらかい蟹身を乗せた蟹釜飯、ごろっと入った筍の食感を満喫できる筍釜飯など、これまでの人気釜飯など全6種類をご用意しました（蟹、五目釜飯の他、月替わり釜飯が3種類、週替わりは1種類にてご提供）。いずれもお造りや八寸、味噌汁、香の物、甘味、コーヒー付きで1名様2,900円（税込）。

また、当ホテルの開業記念日（5月10日）にちなんで、毎月0のつく日（10日、20日、30日）は、高級食材で仕立てた『プレミアム釜飯』（1名様5,000円）をご提供いたします。

調理長の熊谷は、「北乃路といえば、やはり釜飯。釜飯は生米から炊くので30分近く時間はかかるが、炊きあがった際にふたを開け伝わる湯気の香りと味が、老若男女問わず好まれている。一釜ずつじっくり炊き上げた当店自慢の釜飯を、この機会にぜひお召し上がりください」とコメントしております。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

センチュリーロイヤルホテル開業48周年記念企画
「美味しい釜飯フェア」開催概要

■開催期間：2021年4月21日（水）～7月31日（土）

【4月の釜飯】

ご利用期間：2021年4月21日（水）～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2,900円（税込）

【お造り】本日の魚介盛り合わせ

【八寸】玉子料理 本日の焼肴 小揚物 あしらい

【替り皿】本日の一品

【炊きたて釜飯】6種類の釜飯A～Fより1つお選びいただけます。

A. 桜海老

B. 筍

C. ベビー帆立

D. 蟹 E. 五目 F. 週替わり

味噌汁 香の物

【甘味】アイスクリーム・オーガニックコーヒー



【5月の釜飯】

ご利用期間：2021年5月1日（土）～5月31日（月）

【炊きたて釜飯】6種類の釜飯A～Fより1つお選びいただけます。

A. 阿寒湖産レイクロブスター B. 阿寒ポーク C. 北海道産時鮭

D. 蟹 E. 五目 F. 週替わり



【6月の釜飯】

ご利用期間：2021年6月1日（火）～6月30日（水）

【炊きたて釜飯】6種類の釜飯A～Fより1つお選びいただけます。

A. 羽幌産甘海老 B. 羽幌産ミズダコ C. 北海道産時鮭

D. 蟹 E. 五目 F. 週替わり



【7月の釜飯】

ご利用期間：2021年7月1日（木）～7月31日（土）

【炊きたて釜飯】6種類の釜飯A～Fより1つお選びいただけます。

A. 鰻 B. 蟹 C. 鹿肉そぼろ

D. 蟹 E. 五目 F. 週替わり

◆毎月10日・20日・30日限定「プレミアム釜飯」

販売期間：2021年5月1日(土)～7月31日(土)の10日・20日・30日限定

販売価格：おひとり様5,000円(税込)

販売時間：11:30～15:00(L.O. 14:30)

※限定10食

【5月】雲丹釜飯

【6月】時鮭とイクラ釜飯

【7月】国産鰻釜飯

小鉢：季節の小鉢

お造り：本日の魚介盛り合わせ

八寸：出巻玉子・焼肴・小揚物・あしらい

替り皿：本日の一品

釜飯：今月の釜飯・三つ葉・本日の味噌汁・香の物

出し汁：お茶漬けでどうぞ

甘味：季節のアイスクリーム

オーガニックコーヒー

《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)

2021年4月20日現在
以上