

【報道関係者各位】

CR-21-192

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10月12日

センチュリーロイヤルホテル
第一弾で好評の『回転レストランの洋食料理』をはじめ、
『朝食ビュッフェの洋食・中華料理』、『スイーツセット』も新登場
【第二弾】冷凍ホテルグルメ
10月15日(金)より予約受付開始。お歳暮早割キャンペーンも実施



第二弾で商品化した回転レストランと朝食ビュッフェ、デザートのご凍グルメ(調理イメージ)

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、2021年10月15日(金)よりホテルの味を楽しめる冷凍グルメ【第二弾】の予約受付を開始いたします。今春5月に発売した冷凍グルメがご好評につき、当ホテルの味をもっとおうちで楽しみたいというご要望を受け、道内唯一の回転レストラン「ロンド」の洋食に加えて、ロコミにて「美味しい」と評判の朝食ビュッフェで提供しているメニュー等を詰め合わせた商品など全9種を新たに企画・販売いたします。

「ロンド」をテーマにした「センチュリーデリカ」では、道産玉ねぎを使用したオニオングラタンスープや道産牛ホホ肉のシチューなど同店の人気料理や冷凍食品用の新作スイーツとして道産南瓜で仕立てた焼きプリンなどをご用意いたしました。今回新たに朝食ビュッフェレストラン「ユーヨーテラス サッポロ」をテーマにした「ユーヨーデリカ」では、鶏肉と玄米を白湯スープで煮込んだ中華スープ、がごめ昆布とバジルで仕立てた道産豚肉のハンバーグや、道産ハスカップのムースなどをセットで販売いたします。11月20日(土)までは、お歳暮早割キャンペーンを開催し、送料込の早期割引価格を適用いたします。いずれも電話、ホテル公式ホームページで予約を受け付けいたします。

総調理長の金子は、「今回『回転レストランの味』に加えて、今回新たに朝食ビュッフェ料理や道産食材を使用したスイーツを各種商品化した。ご自宅でホテルの味を楽しんでほしい」とコメント。各種商品の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 【第二弾】冷凍グルメ商品概要

【センチュリーデリカ】

販売期間：2021年10月15日（金）～2021年12月31日（金）

お歳暮早割キャンペーン期間：2021年10月15日（金）～2021年11月20日（土）

※12月17日（金）以降にお申込みの場合は、2022年1月4日（火）以降の配送となります。

※商品は予告なく内容の変更、もしくは終売となる場合もございます。

センチュリーデリカ（14品）

販売価格：9種14個セット 17,800円（税込、送料込）→お歳暮早割価格 16,000円

詰め合わせ内容：

- ・スパゲッティーセンチュリー風 [280g] 2個
- ・北海道産牛肉 ビーフグラタンライス [250g] 2個
- ・北見産玉葱 北海道産牛頬肉のシチュー [260g] 2個
- ・オニオングラタンスープ [160g] 2個
- ・トリュフが香るシャンピニオンソース 和牛と北海道産豚肉のハンバーグ [240g] 2個
- ・北海道産熊笹のティラミス [60g×2] 1個
- ・北海道産えびす南瓜の焼きプリン [60g×2] 1個
- ・北海道産りんごアップルパイ [220g] 1個
- ・北海道産マスカルポーネカタラーナ [300g] 1個

センチュリーデリカ（8品）

販売価格：5種8個セット 11,800円（税込、送料込）→お歳暮早割価格 10,000円

センチュリーデリカ（5品）

販売価格：3種5個セット 6,800円（税込、送料込）→お歳暮早割価格 5,000円

【センチュリースイーツデリカ】

販売期間：2021年10月15日（金）～

お歳暮早割キャンペーン期間：2021年10月15日（金）～2021年11月20日（土）

※商品は予告なく内容の変更、もしくは終売となる場合もございます。

■センチュリースイーツデリカ（10品）

販売価格：7種10個セット 11,800円（税込、送料込）→お歳暮早割価格 10,000円

詰め合わせ内容：

- ・北海道産玄米のティラミス [60g×2] 2個、北海道産熊笹のティラミス [60g×2] 2個、北海道産えびす南瓜の焼きプリン [60g×2] 2個、北海道産ゆり根のタルト [44g×2] 1個、北海道産りんごアップルパイ [220g] 1個、北海道産ハスカップとホワイトチョコレートのムース [190g] 1個、北海道産マスカルポーネカタラーナ [300g] 1個

■センチュリースイーツデリカ（5品）

販売価格：5種5個セット 6,800円（税込、送料込）→お歳暮早割価格 5,000円

【ユーヨーデリカ サッポロ】

販売期間：2021年10月15日（金）～

お歳暮早割キャンペーン期間：2021年10月15日（金）～2021年11月20日（土）

※商品は予告なく内容の変更、もしくは終売となる場合もございます。

■ユーヨーデリカ サッポロセット（13品）

販売価格：9種13個セット 16,800円（税込、送料込）→お歳暮早割価格 15,000円

詰め合わせ内容：

- ・北海道留寿都産もち豚バルサミコ煮込 [280g] 1個
- ・北海道森町産ひこま豚のチーズハンバーグ がごめ昆布のバジルソース [240g] 2個
- ・Y U U Y O O特製北海道産ツブと茸のアヒージョ [330g] 2個
- ・北海道中札内田舎どり白湯蒸しスープ [400g] 2個
- ・北海道産阿寒モルト牛 四川牛肉飯の具 [280g] 2個
- ・北海道産肩ロース肉 黒酢豚 [270g] 1個
- ・北海道産玄米のティラミス [60g×2] 1個
- ・北海道産ゆり根のタルト [44g×2] 1個
- ・北海道産ハスカップとホワイトチョコレートのムース [190g] 1個

■ユーヨーデリカ サッポロセット（8品）

販売価格：6種8個セット 11,800円（税込、送料込）→お歳暮早割価格 10,000円

■ユーヨーデリカ サッポロ中華セット（4品）

販売価格：3種4個セット 6,800円（税込、送料込）→お歳暮早割価格 5,000円

ユーヨーデリカ サッポロ洋食セット（4品）

販売価格：4種4個セット 6,800円（税込、送料込）→お歳暮早割価格 5,000円

■お召し上がり方

電子レンジOK・湯煎OK

- ・冷蔵庫で予め解凍してください（スイーツ）。
- ・レンジで加熱する時は、1cm程度外装ビニールに切り込みを入れてから加熱してください。
- ・凍ったまま開封せずに、袋ごと電子レンジまたは沸騰したお湯で温めてください。デザートは冷蔵庫で解凍してください。

[賞味期限] 製造日から3ヶ月

■お申し込み方法

○ホテル公式HP <http://www.cr-hotel.com/>

○お電話 TEL. 011-221-3002(宴会営業部・直通)

■お支払い方法について

【配送の場合】

○事前銀行振込

事前銀行振込でお支払いの方は、下記口座へ、お受け取りの5日前までにご入金をお願いいたします。恐れ入りますが、振込手数料はお客様のご負担をお願いいたします。

口座名：札幌国際観光株式会社>

北洋銀行本店 普通預金 2271881（銀行コード0501 支店コード028）

○事前ホテル来館支払い

現金・クレジットカード・Go To Eat北海道「食事券」

※Go To Eat北海道「食事券」は、1,000円券×1枚より承ります。

【ホテルでお受け取りの場合】

○当日ホテル来館支払い

現金・クレジットカード・Go To Eat北海道「食事券」

※Go To Eat北海道「食事券」は、1,000円券×1枚より承ります。

○事前銀行振込

■送料・配送方法について

配送をご希望の方は、別途送料を頂戴いたします。（お歳暮キャンペーン期間は送料込価格で販売）

【配送方法】

ヤマト運輸 クール宅急便にて配送いたします。

※日時指定はできません。

【ホテルでのお受け取り】

ホテルでのお受け取りをお選びの方は、商品お渡しの準備が出来次第、係より商品お渡し日をご連絡いたします。※日時指定はできません。

■スカイレストラン「ロンド」について

北海道内唯一の回転展望レストラン。全国のホテルで2ホテルのみ保有の回転レストランのひとつ。1973（昭和48）年のホテル開業と同時にオープンした洋食レストラン。2011年3月1日、リニューアル。現在は3時間かけて1周360度回転。札幌中心部の風景を眺めながら食事をするのが特徴で、札幌駅南口広場や北海道大学植物園、同キャンパス、藻岩山ほか、天気の良い日には石狩湾や暑寒別岳なども望むことができる。

店舗面積は約76坪。仕切りのない開放感のあるビッグテーブルシート32席（4人席、8卓）やプライベート感を演出したカップルシート12席（2人席、6卓）、磨りガラスで仕切られた半個室のプライベートシート24席（4人席、6卓）。総席数は68席。

トリュフ・フォアグラ・キャビアの世界三大珍味を使ったランチ、ディナーコースをはじめ、年間を通じて、北海道内の自治体とコラボレートした「ご当地フェア」を開催するなど、地産地消にこだわり北海道の食材を取り入れたメニューは、道内外のお客様から支持されている。

そのほか、洋食の賄い料理として誕生した開業当時の伝統メニュー「スパゲティセンチュリー風」は、現在では「知る人ぞ知る」メニューとされ、常連客からは「スパセン」の名で親しまれている。

■ユーヨーテラス サッポロについて

2012年12月オープン。大手旅行口コミサイトの朝食の美味しいホテルランキング上位にランクインしている朝食ビュッフェレストラン。豊富な品数が特徴。なかでも北海道産、そして野菜と玄米にこだわったメニューは、健康志向の宿泊客に喜ばれている。

2016年3月より6:30～10:00までだった朝食の営業時間を1時間延長し、11時まで利用できるように。同時にデザートコーナーがグレードアップし、北海道産小麦やライ麦、米粉を使用した焼きたてパンも充実させている。また、従来の洋食と和食に加え、中華メニューの提供を開始。北海道産チーズのコーナーや、スパークリングワインも新たに登場し、旅先でゆったりとランチ感覚で楽しめる。

センチュリーロイヤルホテル概要

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10月12日現在