

【報道関係者各位】

CR-21-197
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12月20日

センチュリーロイヤルホテル 縁起の良い食材や開運カラーを用いた 新春開運レストランフェア開催のお知らせ 2022年1月1日(土・祝)より



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、2022年1月1日(土・祝)より縁起の良い食材や開運カラーを用いた限定料理を提供する「新春開運レストランフェア」を開催いたします。

期間中は、「めでたい」に通ずるお祝い食材“鯛”（真鯛・金目鯛）や来年の干支の寅にちなみ“とら豆”、出世魚として知られる“ブリ”、長寿の象徴とされる“海老”やハサミの動きがツキを招いているように見えるといわれる“蟹”、金運アップに良いとされる“牛肉”などの縁起食材を用いた限定ランチ、ディナーコースをスカイレストラン「ロンド」（23階）、日本料理「北乃路」（19階）にてご提供いたします。また、朝食ビュッフェレストラン「ユーヨーテラス サッポロ」（2階）では、「ん」のつく野菜は縁起が良いと言われていることから“人参”やとら豆を使用したサラダをご提供いたします。

総調理長の金子は、「新年の幕開けにふさわしい縁起の良い食材を使った限定料理を各種ご用意いたしました。新しい年への願いを込めた華やかな料理で心満たされる優雅な時間をお過ごしください。」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(おおゆ)

TEL／011-210-9340 FAX／011-210-9331

新春開運レストランフェア 開催概要

■開催期間： 2022年1月1日(土・祝)～1月31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

※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。

※スカイレストラン「ロンド」と日本料理「北乃路」の価格には席(個室)料は含まれておりません。

【23階スカイレストラン ロンド】

●ニューイヤーランチ

ご利用時間：11:30～15:00 (L.O. 14:30)

販売価格：おひとり様3,800円(税込)

- ・本日の野菜ポタージュ
- ・彩り野菜と黄金色のアスピック 海の幸のマリネ 虎柄なジュレで
- ・小海老とタコのブルギニョン風
- ・真鯛をとら豆のピューレで
- ・北海道産牛サーロインのポワレ
- ・ジェラートフリユールージュ ハート飾り
- ・パン
- ・オーガニックコーヒー

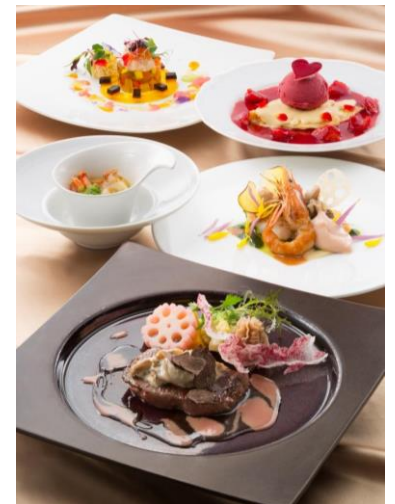


●ニューイヤーディナー

ご利用時間：16:00～22:00 (コース L.O. 20:30、L.O. 21:00)

販売価格：おひとり様6,000円(税込)

- ・本日のアミューズ
- ・本日の野菜ポタージュ
- ・彩り野菜と黄金色のアスピック 海の幸のマリネ キャビア添え 虎柄なジュレで
- ・ズワイ蟹とタコのブルギニョン風
- ・真鯛をとら豆のピューレで 天使の海老のポワレ
- ・北海道産牛サーロインのポワレと黒トリュフ 茸ア・ラ・クレーム
- ・ジェラートフリユールージュ カスタードクレープの上で
- ・パン
- ・オーガニックコーヒー



【19階日本料理 北乃路】

●新春招福ランチ ※1日限定 20食

ご利用時間：11：30～15：00（L.O. 14：30）

販売価格：おひとり様 3,500円（税込）

- ・小鉢：芹と数の子の旨出しジュレ 糸かつお
- ・八寸：鰯昆布醤油漬け花昆布焼き 黒豆松葉
桜海老と野菜のかき揚げ 公魚甘露煮 あしらい物
- ・小茶碗：百合根と炙り金目鯛の玉地寄せ イクラ
- ・蓋物：根菜色々鶏肉の筑前煮 カレーの香り
- ・酢物：紅白祝い膾 酢蛸添え チャービル
- ・お食事：寒鰯漬け小井、味噌汁、香の物
- ・甘味：アイスクリーム 又は シャーベット ・オーガニックコーヒー



●季節の炊きたて釜飯膳

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 小揚げ物
- ・替り皿：本日の逸品
- ・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) 金目鯛

C) 炙りふぐ 他全6品

- ・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



●新春招福会席 ※ランチでのご利用は前日までの予約制

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～

販売価格：おひとり様 8,000円（税込）

- ・前菜：鮑と菜の花 紅白根菜の昆布ジュレ イクラ 蛸綿帽子
車海老塩焼き 鰯照り焼き 黒豆松葉
- ・御椀：合鴨と焼き餅の雑煮仕立て 柚子 青味 結び人参
- ・お造り：本日の魚介盛り合わせ 妻物色々 熨斗飾り
- ・強肴：牛頬肉の味噌煮込み 温野菜添え
- ・蒸し物：金目鯛の紅白素麺蒸し 梅麩 生姜 青葱
- ・小鍋：蛤 独活 若布の潮鍋仕立て
- ・お食事：季節の土鍋炊き込みご飯、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】

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。

●とら豆と豆苗の人参ラペ

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）



《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）

2021年12月20日現在
以上