

【報道関係者各位】

CR-14-22

札幌国際観光株式会社  
センチュリーロイヤルホテル  
2014年12月25日

## センチュリーロイヤルホテル

### 「SAPPORO(サッポロスマイル)」と連携した歓送迎会プラン

「食べて笑顔に」と願うシェフらが考案した特製料理をはじめ、  
スタッフがテーブルで取り分ける「お福分け料理」も新登場

2015年2月1日(日)より提供開始



センチュリーロイヤルホテル（社長：桶川昌幸／札幌市中央区北5条西5丁目）では、2015年2月1日(日)～4月30日(木)の期間、札幌市が推進する「SAPPORO(サッポロスマイル)」(以下、サッポロスマイル)をテーマにした宴会プラン「スプリングスマイルパーティープラン」の提供を開始いたします。「サッポロスマイル」と連携した宴会プランの販売は、市内ホテルでは初となります。

「集うお客様全てが笑顔になる料理とサービスを提供して、笑顔の輪を広げていきたい」という思いから同プランを企画いたしました。

「サッポロスマイル」は、札幌市が2012年1月に策定した「魅力都市さっぽろシティプロモート戦略」のコンセプトである「笑顔」に基づき制作したロゴマークであり、

官民が一体となり、ロゴマークを活用したシティプロモートの取組を進めています。2013年12月には、同戦略に賛同した団体・企業等が集まって結成されたコミュニティ「サッポロスマイルパートナーズ」が設立。当ホテルは、「サッポロスマイルパートナーズ」の趣旨が当ホテルのモットーである「おもてなし、心から心へ」と合致することから同会員に登録しております。

今回は、シェフが「笑顔」をテーマにした和食・洋食・中華折衷の宴会コース4種をご用意。「サッポロスマイル」のロゴマークが入った春苺のサンデーをはじめ、シェフたちが、旬の食材や縁起の良いとされている食材を用いて、歓送迎会の「主賓」と集う方々へのメッセージを込めて、彩り良く盛り付けた、美味しく、思わず笑顔になれる特製料理の数々をご用意いたします。さらに古くから縁起の良い魚とされている鯛等を用いた料理をスタッフがゲストの目の前で取り分ける「お福分け料理」でホテルならではのサービスを提供し、楽しいひとときを演出いたします。尚、期間中は、サービススタッフがロゴ缶バッジを着けて笑顔で接客にあたります。

今後も当ホテルでは、「サッポロスマイルパートナーズ」の一員として、市民や観光客が笑顔になれる「美味しく楽しいひととき」を創出し、札幌市の魅力と存在感を北海道内外の多くの方々に伝えられるよう努力してまいります。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)

TEL/011-210-9340 FAX/011-210-9331

## 《春のスマイルパーティープラン概要》

■開催期間：2015年2月1日（日）～4月30日（木）

■開催場所：センチュリーロイヤルホテル 宴会場

■販売価格：5,500円／6,500円／7,500円／8,500円

※全てのプランに税金・サービス料が含まれています。

※ご利用人数は8名様以上

※ご利用時間は2時間

※全てのプランは、フリードリンク付

・瓶ビール・ハイボール・日本酒・梅酒・ウイスキー・赤ワイン・白ワイン・芋焼酎

・麦焼酎・サワー（巨峰・ライム・レモン）・ビールテイスト飲料・アセロラ・オレンジ

・コーラ・ウーロン茶

【ご予約・お問い合わせ】宴会営業部 TEL. 011-221-3002（直通）

### ★お福分け料理

縁起の良い食材を用いた特製料理をスタッフがテーブルで取り分ける『お福分け料理』で「美味しく・楽しい」ひとときを演出いたします。



#### 【和食】鯛のちらし寿司

鯛は「めでたい（鯛）」と言われていることに着目しました



#### 【洋食】イタリアンローストポークのホイル風船包み焼き 彩り豆とキノコ入りパーニャカウダソース

風船は「夢をふくらませる」。豆は「まめに生きる」につながる、と言われていることに着目しました



#### 【中華】鯛姿蒸し特製ソースかけ

鯛は商売繁盛・大漁の神「恵比寿」を表す、と言われていることに着目しました

※期間中、季節、天候により、提供する下記料理内容、食材、産地等が変更となる場合がございます。

### [1名様 5,500円コース]

料理7品（ベース料理6品+チョイス料理1品）+フリードリンク付

#### ●ベース料理

- ①洋食/鯧と昆布のマリネ 南瓜のテリーヌのジョワ風 サラダ添え
- ②洋食/サゴシの松竹梅仕立て
- ③洋食/桜姫鶏の胸肉のシチュー 山菜ア・ラ・クレーム添え
- ④中華/四宝春巻、海老焼売
- ⑤中華/豚ロース肉と卵の炒め
- ⑥中華/野菜あんかけ焼きそば

#### ●チョイス料理（1品）

### [1名様 6,500円コース]

料理8品（ベース料理6品+チョイス料理2品）+フリードリンク付

#### ●ベース料理

- ①和食/鮭包みグラタン 梅マヨソース
- ②洋食/生ハムのカスベのゼリー ハイブリッド仕立て
- ③洋食/黄金鰈のタピオカ風味 リオのカーニバル風サフランソース
- ④洋食/イタリアン風ビーフカツレツ
- ⑤中華/鶏肉と黒米のおこげ炒め
- ⑥中華/酸辣あんかけ餃子



#### ●チョイス料理（2品）

※写真は、チョイス料理より桜海老と海藻の塩スープチャーハンとライチのソルベ ローズとの出会いを選んだセット例です。

### [1名様 7,500円コース]

料理8品（メイン料理3品+シェフおすすめ料理3品+チョイス料理2品）+フリードリンク付

#### ●メイン料理 ※下記の【和食】【洋食】【中華】セットよりいずれか1セットを選択

##### 【和食】

- ・鯛のちらし寿し
- ・北あかり饅頭 ピースあん 梅花
- ・蟹と百合根の茶碗蒸し

##### 【洋食】

- ・イタリアンローストポークのホイル風船包み焼き  
彩り豆とキノコ入りバーニャカウダソース
- ・桜の葉風味の真鯛のカルパッチョ キャビア ルビー 薔薇添え
- ・舌平目の帆立ムース巻きクスクス添え バジルシードソース

##### 【中華】

- ・鯛姿蒸し 特製ソースかけ
- ・プリプリ海老と春雨のサラダ
- ・牛肉と季節の野菜のカキソース炒め



●シェフおすすめ料理 ※下記の【和食】【洋食】【中華】セットよりいずれか1セットを選択

【和食】

- ・お造り（鮪・甘海老・平政）
- ・桜道明寺万頭 花びら百合根
- ・鯖ゆうあん焼き 長芋 筍 木の芽 田楽

【洋食】

- ・雲丹フラン クリームスープ 金箔添え
- ・ズワイ蟹のア・ラ・クレーム 白鳥の羽ばたき
- ・ボロニアソーセージとインカのめざめのマリアーージュ

【中華】

- ・豚肉の辛し炒め
- ・帆立と桜の花のクリーム煮
- ・合鴨スモークの薄皮包み

●チョイス料理 ※各コースの「チョイス料理」は下記から選択

【食事】

- ・和食／寿司盛り合わせ
- ・和食／胡麻そば（山菜たぬき）
- ・和食／焼きおにぎり茶漬け（梅 しらす）
- ・洋食／鮭、アサリと塩昆布のピラフ
- ・洋食／ナンピザ ボロネーゼ 胡麻風味
- ・洋食／スパゲティ センチュリー風 とろろ昆布のフリチュール添え
- ・中華／桜海老と海藻の塩スープチャーハン
- ・中華／あんかけ焼きそば

【料理】

- ・和食／豚と大根の煮物
- ・和食／海老蓮根包み揚げ キスあられ揚げ
- ・洋食／蝦夷鹿肉のジンギスカン
- ・洋食／仔牛と彩り野菜のフリカッセのハーモニー
- ・中華／鶏腿肉スパイシー焼き 金砂かけ
- ・中華／運白肉

【デザート】

- ・和食／マスカルポーネの豆乳蒸し 黒みつきなこ
- ・洋食／桜 ぎゅうひ包み 春を呼ぶで笑（しょう）
- ・洋食／春苺のサンデー【サッポロスマイル】
- ・洋食／ライチのソルベ ローズとの出会い
- ・洋食／蜂蜜レモンとバニラアイスのクレープ
- ・中華／杏仁豆腐





## [1名様 8,500円コース]

料理8品（ベース料理6品＋チョイス料理2品）＋フリードリンク付

### ●ベース料理

- ①和食／鯛姿造り（鯛 菜の花巻き 平政 甘海老 カツオタタキ）
- ②和食／甘鯛梅香焼き 空豆 はじかみ
- ③洋食／真鯛とズワイ蟹のパイ包み お祝い風
- ④洋食／ニュージーランド産牛フィレ肉のロースト 鶴亀の紅白仕立て
- ⑤中華／海老のチリソース 海老のマヨネーズ和え 紅白盛り
- ⑥中華／ルスツ産もち豚の角煮



### ●チョイス料理（2品）

※写真は、チョイス料理より鮭、アサリと塩昆布のピラフと春巻のサンデー【サッポロスマイル】を選んだセット例です。

## 《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」 「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	スーベニアショップ、エステ、 衣裳室、写真室
駐車場	30台収容（地下3階駐車場）

2014年12月24日現在

### 《センチュリーロイヤルホテルの紹介》

JR 札幌駅・地下鉄南北線さっぽろ駅より地下コンコースで直結し、徒歩2分。観光はもちろん、ビジネスにも大変便利な立地に位置しております。300室ある全客室には加湿空気清浄機を完備、Wi-Fiが無料をご利用いただけるなど、快適にご滞在いただけます。

その他、館内には札幌を望みながらフレンチをお楽しみいただける、最上階の回転展望レストラン「スカイレストランロンド」をはじめ、野菜と玄米を中心としたビュッフェレストラン「YUUYOO TERRACE SAPPORO」、そして2014年12月1日に、グローバル（グローバル×ローカル）な和食をテーマに新感覚の日本料理を提供するレストラン「日本料理 北乃路」をリニューアルオープンさせ、これまで以上に「味なおもてなし」を充実させてまいります。

以上