

【報道関係者各位】

CR-15-15

札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2015年6月24日

センチュリーロイヤルホテル
金子シェフがフランス料理界の栄誉称号授与
期間限定で特別ランチ&ディナーを提供



センチュリーロイヤルホテル（代表取締役社長・総支配人：桶川昌幸／札幌市中央区北5条西5丁目）総調理長 金子厚が、2015年6月、優れたフランス料理人に贈る栄誉称号「レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」に選ばれました。このたびの称号授与を記念し、もっとフランス料理に親しんでいただこうと、2015年7月1日（水）から7月14日（火）まで23階スカイレストラン「ロンド」で特別ランチとディナーコース（以下、特別コース）を期間限定でご提供いたします。特別コースでは、「伝統と進化」をテーマに、フランス料理のベーシックな技法をベースに、旬の北海道産食材と世界三大珍味を融和させた特別料理の数々をフルコース形式でご提供いたします。また、称号を授与した金子の味を幅広く楽しんでいただこうと、2階レストランのランチビュッフェでも特別料理を期間限定でご提供いたします。

この称号は、19世紀から20世紀にかけて活躍した現代フランス料理の礎を築いたとされる著名な料理人オーギュスト・エスコフィエ（1846～1935）氏のディシプル=正当な弟子を意味し、卓越した技術と経験を持つフランス料理人の証とされるものです。授与されるには、同氏の精神を引き継ぎ、日本におけるフランス料理の隆盛に尽力することを目的として設立された「日本エスコフィエ協会」が毎年、技術、経験、後継者育成への功績を審査、認定しております。

称号授与の栄に欲し、金子は「このような栄誉ある称号をいただけたのも、ひとえにこれまで支えていただいた皆様のおかげです。今後もこの称号に恥じぬよう、北海道産の食材を用いたフランス料理の魅力を伝えていけるよう努力してまいります。」とコメントしています。

センチュリーロイヤルホテルでは、この栄誉ある称号を拝受いたしました金子と共に、これからも北海道の食文化の発展に貢献してまいります。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

センチュリーロイヤルホテル 総調理長 金子厚
レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ称号授与記念企画

■シェフ金子のフランス料理ウィーク

開催店舗：23階 スカイレストラン ロンド

開催期間：2015年7月1日（水）～7月14日（火）

ご利用時間：11:30～16:00 ※ランチタイムは全席禁煙

商品名：スペシャルランチコース

販売価格：3,900円（税込4,212円）

メニュー：

- ・アミューズ・ブーシュ
- ・知床サーモンの燻製 薔薇造り 海の幸のセルクル仕立て
イクラ キャビア サラダ添え
- ・本日の野菜の冷たいポターージュ
- ・羅臼産 大鮎のムニエル 2種の野菜のピューレ
北海道産北寄貝のブルゴーニュ風
- ・滝川産合鴨肉のロースト フォワグラのポワレ
リード・ヴォー入り赤ワインソース
フランス産サマートリュフ 季節の温野菜
- ・ブランマンジェと季節のフルーツ
- ・パン ・オーガニックコーヒー

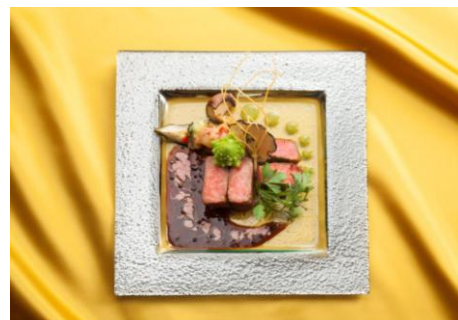


商品名：スペシャルディナーコース

ご利用時間：16:00～23:00（コースラストオーダー21:00）

販売価格：15,000円（税込16,200円）

- ・アミューズ・ブーシュ
- ・プティ冷たいポターージュ
- ・2種類の北海道産アスパラガスと海の幸
貴婦人の帽子風 キャビア 塩水雲丹添え
- ・フォワグラのフランとポワレ 蓴菜入りコンソメ 金箔添え
- ・道東産キンキのポワレ 蝦夷黒鮑のグリル
北寄貝ワイン蒸しのアンサンブル
- ・ソルベ
- ・白老黒毛和牛のポワレ サフォークの香草パン粉焼き
フランス産サマートリュフ添え ペリゲーソース
- ・ピーチメルバ フランボワーズソースを掛けて
- ・パン ・オーガニックコーヒー



※ソムリエ セレクションワインもご用意しております。

■ご予約・お問い合わせ：スカイレストラン ロンド 011-221-3008(直通)

■シェフ金子監修のランチビュッフェ特別メニュー

開催店舗：2階 ユーヨーテラス サッポロ

開催期間：2015年7月1日（水）～

ご利用時間：11:30～15:30（15:00 ラストオーダー）

メニューの一例：

- ・玄米チキンライス ス克蘭ブルエッグ添え
- ・季節野菜の風船包み焼き ・鮭とグラノーラのパイ包み焼き ・3色のスムージー他

※メニューは、天候や仕入状況等により 変更となる場合がございます。予めご了承ください。

■ご予約・お問い合わせ：ユーヨーテラス サッポロ 011-221-3006(直通)

【金子 厚(かねこ あつし) プロフィール】

京極町出身。

2001年よりスカイレストラン「ロンド」の調理長に就任。

地元・北海道の食材を大切にした北海道発のフランス料理を

追求している。2015年4月、センチュリーロイヤルホテル総調理長に就任。

同年6月、フランス料理最高の名誉の一つとされる「レ・ディシプル・ド・

オーギュスト・エスコフィエ」称号授与。フレンチ以外の食にも造詣が深く、

総料理長としてホテル内のレストランやパーティーで提供される全ての料理を

監修するかたわら、自らも腕をふるう「現場重視」の料理人。

「美」と「味」をコンセプトに、オードブルからデザートまで五感で楽しむ料理にファンも多数。



【レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエとは】

フランスの著名な料理人であり現代料理の礎となったオーギュスト・エスコフィエ氏（1846～1935）

の精神を引き継ぎ、日本におけるフランス料理の隆盛に尽力することを目的として設立されたのが

「日本エスコフィエ協会」。「ディシプル（弟子の意味）」を授与されるには、卓越した技術と経

験が求められ、協会理事会による厳しい審査もあり、フランス料理人としてのステータスといわれ

る。経験豊かな料理長のみが許されるその協会の正会員を、「レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」と呼ぶ。

《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	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)

2015年6月23日現在

◆札幌国際観光株式会社グループホテル◆

名称：アイランドインリシリ(2015年5月29日オープン)

所在地：〒097-0401北海道利尻郡利尻町杓形字富士見町30番地

連絡先 TEL : 0163-84-3002 FAX : 0163-84-3535

URL : <http://www.rishirihotel.com/>



2015年1月、札幌国際観光株式会社が、利尻電業株式会社(本社：利尻郡利尻町)所有のホテル『アイランドインリシリ』を取得し、5月29日に再オープンいたしました。

ミシュランガイド北海道2012にも掲載。利尻富士と日本海を同時に望む絶好のロケーション。快適なステイをサポートする客室、癒しの時間をお届けする大浴場付き。食事は、朝・夕食共に北海道産食材と島の恵みを取り入れた料理をご提供しております。



名称：釧路センチュリーキャッスルホテル

所在地：〒085-0837北海道釧路市大川町2-5

連絡先 TEL : 0154-43-2111 FAX : 0154-42-0318

URL : <http://www.castlehotel.jp/stay/>

以上