

【報道関係者各位】

CR-16-01

札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2016年1月7日

センチュリーロイヤルホテル
食べて笑顔に！サッポロスマイルのロゴを描いた宴会料理を提供
シェフらが考案した特製恵方巻きや、
スタッフがテーブルで取り分ける「お福分け料理」も登場
2016年3月1日(火)より提供開始



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、歓送迎会シーズンに合わせた宴会プラン「春のスマイルパーティープラン」（以下、宴会プラン）を販売いたします。これは、札幌市が推進するシティプロモーションのシンボルロゴマーク「サッポロスマイル」を通して市民に札幌の魅力を再確認してもらおうと企画したものです。同宴会プランは、昨年好評だったため、今年も開催することといたしました。

今年の宴会プランでは、「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。昨年大好評であったサッポロスマイルのロゴマークが入ったデザート「春苺のサンデー」に加えて、同マークを模った昆布入りの茶碗蒸しやパイ生地の表面を「笑顔」に見立てた牛タンやシチューなどロゴを描いた宴会料理の種類を充実させました。さらに、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た特製料理の数々が楽しめる「サッポロスマイルコース」を新たに設定いたしました。このほか、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」や日本の伝統行事として親しまれている「恵方巻」をアレンジした「特製お福巻」など、ホテルならではのサービスと美味しさを提供し、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)・大湯(おおゆ)
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：2016年3月1日（火）～5月31日（火）

■開催場所：センチュリーロイヤルホテル 宴会場

■販売価格：1名様 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

- ・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・ピーチ・ライチ）・ビールテイスト飲料・アセロラ・オレンジ
- ・アップル・コーラ・ウーロン茶 ・ジンジャエール

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

◆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
サッポロスマイルのロゴ入りの料理や縁起の良い食材など、美味しく思わず笑顔になれる
「スマイルメニュー」の数々をご用意いたしました。

●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

★福 はスタッフがテーブルで取り分けるお福分け料理です。

【和食】

- ・刺身3点（鮪・甘海老・平政）★福
- ・赤魚明太焼き 鯨かまくら
- ・茶碗蒸し “サッポロスマイル” 昆布乗せ

【洋食】

- ・牛舌の柔らかシチュー “スマイル” パイ包み焼き ★福
- ・“スマイル” ポテトサラダ 生ハムと
フォワグラムースの盛り合わせ
- ・海老と枝豆のデュクセル入り春巻巾着包み焼き

【中華】

- ・鯛の中華刺身 ★福
- ・道産牛肉の菜の花入りカキソース炒め
- ・海老のチリソース煮 揚げワンタン添え



●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】

- ・芋まんじゅう旨出汁餡 福昆布乗せ
- ・桜鱒照り焼き 筍 木の芽田楽焼き
- ・鱈桜衣揚げ

【洋食】

- ・蟹味噌豆腐 鯨と昆布マリネのジョワ仕立て
- ・メバルのクスクス包み焼き
- ・北海道産豚肉のロースト 紅白ソース
モツアレチーズ添え

【中華】

- ・もち豚の黒酢炒め
- ・北寄貝とすり身のクリームソース掛け
- ・水餃子の卵白煮込み



●チョイス料理

各コースの「チョイス料理」は下記よりお選びいただけます。

追加料理としてもご注文いただけます。(1名様 各500円)

お食事

- ・桜海老のかき揚げ茶漬け ・山菜入り和風スパゲティー ・桜海老入り上海焼きそば 他

お料理

- ・鰯の海老真丈巻き 旨出汁餡 花びら百合根 ・シーフードと春キャベツのグラタン
- ・手羽先揚げ餃子 ・鱈の炙りサラダ 他

デザート

- ・春苺のサンデー桜飾り “サッポロスマイル” ・赤い果実のスープ仕立て バニラアイス乗せ
- ・桜のブランマンジェ ベリー飾り ・クープ・ド・トライフル
- ・柔らか杏仁豆腐 苺ソース “サッポロスマイル”

★「春のお福巻」料理

日本の伝統行事として親しまれている恵方巻。和・洋・中のシェフによる特製お福巻料理をご用意いたしました。下記料理は、1名様 各600円で追加注文いただけます。



【和食】七福の具海苔巻き



【洋食】ロールチキン
湯葉と海苔のお福巻き仕立て



【中華】お福生春巻き 3種のソース

◆1名様 8,500円コース

料理8品（料理6品＋チョイス料理2品）＋フリードリンク付

◆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

◆1名様 5,500円コース

料理7品（料理5品＋チョイス料理2品）＋フリードリンク付

センチュリーロイヤルホテルのサッポロスマイルに関する取り組み

- ・2013年12月 サッポロスマイルパートナーズに登録
- ・2015年2月1日～ 4月30日
サッポロスマイルをテーマにした「スプリングスマイルパーティプラン」を企画、販売
- ・2015年11月1日～12月25日
サッポロスマイルのロゴマークを描いたクリスマスケーキを製造・販売
- ・2015年11月
札幌市TVCM・WEB動画に当ホテルスタッフが協力・出演 <http://www.sapporosmile.com/>
TVCM放映はHTBにて11月16日～11月29日／WEB動画は11月16日～サイトにて公開
- ・2015年11月20日～12月25日
サッポロスマイルのロゴマークを装飾したクリスマスツリーをホテル内に設置
- ・2015年12月3日～
障がい者施設で製造した商品を販売している「元気ショップ」（札幌市）と「サッポロスマイルパン」を共同開発、「元気ショップ」にて販売
- ・2016年2月 サッポロスマイルのロゴマークを描いたバレンタインスイーツを製造・販売予定

《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・収容人員	300室・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）

2016年1月6日現在
以上