

【報道関係者各位】

CR-17-53

札幌国際観光株式会社  
センチュリーロイヤルホテル  
2017年8月29日

センチュリーロイヤルホテル×とんがりロード広域連携事業  
浦河町・様似町・えりも町・広尾町の魅力を発信  
**「だしが薫る、とんがりロードフェア」を開催**  
札幌市の道内連携事業ともコラボした官民協業のPRも実施  
2017年9月1日(金)より



全道各地域の食材をはじめ、地域の情報発信に取り組んでいる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、9月1日(金)から10月31日(火)まで、浦河町・様似町・えりも町・広尾町で組織する「四町広域宣伝協議会」とコラボレーションによるレストラン企画『だしが薫る、とんがりロードフェア』を開催いたします。

「とんがりロード」とは、四町を結ぶ日高山脈南部に位置する「三角形」のドライブコースの通称で、襟裳岬周辺を巡る周遊観光や四町の豊かな自然、魅力的な農水産品等を広域連携でPRすることを目的に宣伝協議会を組織、活動しております。

また今回のフェアでは、札幌市の道内連携事業ともコラボレーションした広報活動や同庁舎内にある食堂で限定ランチを提供するなど、官民協業で札幌都市圏でのPRを行い、同エリアへの観光客誘客や特産品の販売促進、ふるさと納税の普及啓発に取り組んでまいります。

日高山脈の自然と雄大な太平洋の恵み溢れる四町は、日高昆布、鮭をはじめ、ししゃも、真つぶ、タコなど鮮度と品質の高い海の幸とイチゴやトマト、えりも短角牛などの山の幸が豊富な食材の宝庫としても有名です。「だしが薫る、とんがりロードフェア」では、食材が持つ上品なうま味で、食材のもつ美味しさを引き立てるといふ「だし」を和食だけでなく、洋食でも取り入れた期間限定の料理を館内の2レストランで提供いたします。加えて、四町の観光情報を紹介するロビー展（鑑賞無料）を開催いたします。

総支配人の桶川は、「『食の宝庫・とんがりロード』の魅力を地元市民だけではなく、国内外の多くのお客様に知っていただきたい。そして実際にとんがりロードエリアに観光に行っていただけのように協力していきたい」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

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

魅力も形も尖ってる！浦河町・様似町・えりも町・広尾町とのコラボメニュー  
だしが薫る、とんがりロードフェア開催概要

■開催期間：2017年9月1日（金）～10月31日（火）

■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）

■共 催：浦河町・様似町・えりも町・広尾町

■協 力：札幌市、札幌市役所地下食堂（委託運営企業：滝本食品（株））

※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。

【23階スカイレストラン ロンド】

●とんがりランチ（浦河、広尾編）

ご利用期間 2017年9月1日（金）～9月30日（土）

ご利用時間 11:30～16:00

販売価格：おひとり様 3,500円（税込3,780円）

- ・北海道産飲むフルーツ酢とプティアミューズ
- ・広尾町産秋鮭のマリネと海の幸のマリネ イクラ サラダ添え
- ・本日野菜のスープ
- ・広尾町産シシャモのベニエ 浦河町産トマト スーパーアイコと昆布だしのソースで
- ・浦河町産ベーコンとソーセージのグリル 特別栽培米の焼きリゾット  
ベアルネーズソースと黒胡椒のきいたフォンドヴォーのアクセントで
- ・浦河町産アイコトマトのスフレチーズケーキとミルクアイス イチゴとソースを添えて
- ・パン ・オーガニックコーヒー



●とんがりランチ（様似、えりも編）

ご利用期間 2017年10月1日（日）～10月31日（火）

ご利用時間 11:30～16:00

販売価格：おひとり様 3,500円（税込3,780円）

- ・北海道産飲むフルーツ酢とプティアミューズ
- ・様似町産タコの炙りと海の幸のマリネ イクラ サラダ添え
- ・本日野菜のスープ
- ・えりも町産鮮魚と真ツブのジュドコキヤージュと昆布だしのナージュ
- ・えりも町産次郎豚のポワレ 北海道産茸とフレンチのだし フォンドヴォーソースで  
季節の温野菜添え
- ・様似町産イチゴのショーソンパイ 2種のソースと共に
- ・パン
- ・オーガニックコーヒー



## ●とんがりディナー

ご利用期間 2017年9月1日(金)～10月31日(火)

ご利用時間 16:00～23:00(コースL.O.21:00、L.O.22:00)

販売価格：おひとり様 6,000円(税込6,480円)

- ・本日のアミューズ
- ・広尾町産シシャモと浦河町産トマト スーパーアイコの  
エスカベッシュ 様似町産タコの炙りと  
海の幸のマリネ 雲丹 イクラ サラダ添え
- ・本日野菜のスープ ウィーン風
- ・広尾町産秋鮭のポワレと  
浦河町産真ツブの和と洋のだしのマリアーージュ  
昆布入り海藻バターのブルギニョン風で
- ・えりも町産短角牛のポワレ 北海道産茸とフレンチのだし フォンドヴォーソースで  
季節の温野菜添え
- ・様似町・浦河町産イチゴのショーソンパイ 浦河町産アイコトマトの特製ジェラートと  
2種ソース添え
- ・パン ・小菓子 ・オーガニックコーヒー



## 【19階日本料理 北乃路】

### ●美味だしランチ<浦河町・様似町・えりも町・広尾町>

ご利用期間：2017年9月1日(金)～10月31日(火)

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3,780円)

- ・先付：餅銀杏と焼栗とリンゴの白和え とんがりコーン
- ・お造り：とんがりロード 松川かれのいの昆布
- ・煮物：日高昆布と鰯甘露煮 紅葉麩 青味
- ・焼肴：とんがりロード 秋鮭と舞茸の味噌チーズ焼き
- ・サラダ：北乃路パワーサラダ とんがりロード柳タコ  
モッツアレラチーズ 旬野菜
- ・お食事：とんがりロード 真つぶ蒸籠飯、味噌汁、香の物
- ・甘味：浦河産アイコのジェラートとブランマンジェ 茜色に染まる襟裳岬仕立て  
黒糖煎餅を添えて
- ・オーガニックコーヒー

※限定20食



### ●シャンパン付きランチ会席

ご利用期間：2017年9月1日(金)～10月31日(火)

ご利用時間：11:30～15:00(L.O. 14:00)

販売価格：おひとり様5,000円(税込5,400円)

- ・食前酒：グラスシャンパン
- ・先付：日高産秋鮭の南蛮漬け 彩り野菜
- ・小茶碗：南瓜を添えた茶碗蒸し かぼちゃソース
- ・お造り：本日の鮮魚三点盛り
- ・強肴：北海道産豚肩ロースの網焼き 旬野菜
- ・小鍋：えりも磯つぶと白菜 椎茸の鍋仕立て
- ・お食事：季節の土鍋炊き込みご飯、味噌汁、香の物 秋鮭塩焼き だし巻き玉子 イクラ添え
- ・甘味：浦河町産アイコのジェラートとブランマンジェ 茜色に染まる襟裳岬仕立て  
黒糖煎餅を添えて
- ・オーガニックコーヒー



### ●季節の特撰釜飯膳

ご利用期間：2017年9月1日(金)～10月31日(火)

ご利用時間：11:30～15:00(L.O. 14:30)

販売価格：おひとり様2,500円(税込2,700円)

- ・季節の釜飯(2種類の釜飯A、Bより1つお選びいただけます。)
- A. 真つぶと舞茸 B. 刻み穴子と銀杏
- ・八寸：玉子焼 本日の焼肴 小揚物 あしらい
- ・お造り：季節の鮮魚二点盛り
- ・蒸し物：季節の蒸し物 ・味噌汁、香の物 ・甘味：季節のアイスクリーム
- ・オーガニックコーヒー



### ●美味だし旬会席

ご利用期間：2017年9月1日(金)～10月31日(火)

ご利用時間：平日 17:00～20:30 (コースL.O. 20:30、L.O. 21:00)

土・日・祝 16:00～20:30 (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6,480円)

- ・先付：日高産秋鮭の南蛮漬け 彩り野菜
- ・小茶碗：南瓜を添えた茶碗蒸し かぼちゃソース
- ・お造り：本日の鮮魚三点盛り
- ・強肴：北海道産豚肩ロースの網焼き 旬野菜
- ・小鍋：えりも磯つぶと白菜 椎茸の鍋仕立て
- ・お食事：季節の土鍋炊き込みご飯、味噌汁、香の物  
秋鮭塩焼き だし巻き玉子 イクラ添え
- ・甘味：浦河町産アイコのジェラートとブランマンジェ 茜色に染まる襟裳岬仕立て  
黒糖煎餅を添えて



## ■ロビー展（予定）

期 間：2017年10月10日（火）～10月23日（月）

場 所：センチュリーロイヤルホテル 2階ロビー

鑑賞料：無 料



### 《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： <a href="http://www.cr-hotel.com/">http://www.cr-hotel.com/</a>
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	エステ、 衣裳室、写真室
駐車場	30台収容（地下3階駐車場）

2017年8月28日現在

以上