

【報道関係者各位】

CR-18-67

札幌国際観光株式会社  
センチュリーロイヤルホテル  
2018年1月22日

センチュリーロイヤルホテル開業 45 周年企画  
【数量限定】「45」にちなんで  
“北緯45度”をテーマにした食材で仕立てた  
1本15,000円の金箔恵方巻きを販売  
1月31日まで予約受付



今年の金箔恵方巻きのテーマは「北緯45度」（写真は、2016年の金箔恵方巻き）

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）19階日本料理「北乃路（きたのじ）」は、ホテルの開業45周年を記念して「北緯45度」をテーマにした豪華な金箔恵方巻きを販売いたします。1月31日（水）までの予約を受け付けており、2月1日（木）から2月3日（土）までに商品をお渡しいたします。金箔恵方巻きの販売は、2016年の販売開始以来、今年で3回目となります。

枝幸町の毛蟹や宗谷黒牛、豊富町の牛乳を用いた出汁巻き卵など北緯45度とその周辺に位置している食材をはじめ、フォワグラ、トリュフ、キャビアなどの高級食材を巻き込んだ贅沢な内容となっております。価格は、1本 15,000円（税込）。また、「正しい方角」で恵方巻きを食べていただくこと、今年の「恵方」と「恵方巻きの正しい食べ方」の解説が入った「方位磁石」をプレゼントいたします。

調理長の熊谷は、「ホテルの開業45周年にちなんで、北緯45度の食材をテーマにいたしました。味はもちろんのこと、見た目も豪華な金箔恵方巻きをご家族で味わって一層の福を招き入れてほしい」とコメントしております。商品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：蝦名(えびな)・大湯(おおゆ)  
TEL／011-210-9340 FAX／011-210-9331

## 【北乃路（きたのじ）特製 金箔恵方巻き 商品概要】

節分に食べると縁起が良いとされる恵方巻。今年の恵方は「南南東やや右」。

テーマは、「45」。開業 45 周年にちなんで、北緯 45 度周辺の食材として枝幸町の毛蟹や宗谷黒牛など、こだわりの食材を使用し、海苔の上に金箔を貼り合わせた「贅沢な太巻き」です。味はもちろんのこと、見た目も豪華な「招福巻き」をご家族お揃いでお楽しみください。

◆商品名：【数量限定】北乃路特製 金箔恵方巻き

◆具材：枝幸町産毛蟹と北海道産玉ねぎのマリネ、宗谷黒牛ヒレステーキ、豊富町産牛乳入り玉子焼き、北海道産アスパラガス、リーフレタス、フォワグラの照り焼き、トリュフ、キャビア、パプリカ

※使用する食材は、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。

◆販売価格：1本 15,000円（税込）

★特典：今年の「恵方」がわかる解説入り方位磁石付き

◆承り期間：2018年1月23日（火）～1月31日（水） ※完全予約制

◆お渡し期間：2018年2月1日（木）～2月3日（土） 11:30～21:00

◆お渡し場所：日本料理 北乃路 [センチュリーロイヤルホテル 19階]

ご予約・お問い合わせ 011-221-3007（北乃路・直通）

## 《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・収容人員	300室、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」
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）

2018年1月21日現在

以上