

【報道関係者各位】

CR-18-83

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6月19日

センチュリーロイヤルホテル×浦河町
7月は、「新・浦河グルメ」がテーマ
「美味しいアイデアで贈る浦河フェア」を開催

【同時開催】名馬・テイエムオペラオー号の追悼展示や

7月15日には、「夏いちご」詰め放題やホッカイドウ競馬のVR体験コーナーも



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、7月1日（日）から7月31日（火）迄、道央・浦河町と連携したレストラン企画『美味しいアイデアで贈る浦河フェア』を開催いたします。同町との連携事業は、今年で3回目となります。

北海道の南に位置し、競走馬の名産地として知られる浦河町は、日高昆布、真つぶなど豊かな太平洋がもたらす新鮮な海の幸をはじめ、夏いちごやアスパラガスなど日高山脈の麓で採れる山の幸の宝庫としても知られております。

今回のテーマは、「新・浦河グルメ」。アメリカでトレンドとなっている、野菜、フルーツ、たんぱく質食材、トッピングを組み合わせた「パワーサラダ(R)」やフランスの郷土料理である魚介スープ「コトリアード」、冷製パスタ等と同町産食材を組み合わせ、調理法などに工夫を凝らした期間限定の特別料理で、新しい浦河町の食を創造・PRいたします。7月4日（水）からは、同町の杵臼牧場生産の名馬「テイエムオペラオー号」（5月17日逝去）の追悼コーナーをはじめ、日高昆布を花束にした「喜（よろ）コンブケーキ」等を2階ロビーにて展示いたします。また、同町が定めた「うらかわ夏いちごの日」（7月15日）には、ロビーにて「夏いちご」の詰め放題や同町人気店製造のいちごを使用したパンやチーズケーキ等を数量限定で販売いたします。

総支配人の桶川は、「浦河町との連携は今年で3回目。今年は、『新しい浦河町の魅力』をテーマに、町とホテル担当者が何度も話し合い、例年の開催内容とは異なる「新しさ」を追求した。是非この機会に浦河町の新たな魅力に触れていただき、実際に町へ足を運んでいただくきっかけになってほしい」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

浦河町をもっと好きになる
美味しいアイデアで贈る浦河フェア ～第3章～開催概要

■開催期間： 2018年7月1日（日）～7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）、
2階朝食ビュッフェ ユーヨーテラス サッポロ

■後援： 浦河町

※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】

●浦河グルメランチ

ご利用期間： 2018年7月1日（日）～7月31日（火）

ご利用時間： 11:30～16:00 ※全席禁煙

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
- ・浦河町産グリーンアスパラガスの炙りと海の幸のマリネのパワーサラダ
- ・浦河近海産海の幸のコトリアード トマトの泡のアクセントで
- ・浦河町産ソーセージとベーコンのグリル 粒マスタードソース 季節の温野菜添え
- ・浦河町産夏いちご入りムース
- ・パン
- ・オーガニックコーヒー

●浦河グルメディナー

ご利用期間： 2018年7月1日（日）～7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
- ・本日野菜の冷たいプティスープ
- ・浦河町産グリーンアスパラガスの炙りと海の幸のマリネのパワーサラダ
- ・カップリーニ 浦河町産夏いちごとハモンセラーノ クリームチーズの冷製パスタ
トマトの泡のアクセントで
- ・浦河近海産 海の幸のコトリアード
- ・浦河町産黒毛和牛のシチュー パイ包み焼き
- ・浦河町産夏いちごのボンブフレーズ
- ・パン
- ・小菓子
- ・オーガニックコーヒー

【19階日本料理 北乃路】

●浦河グルメランチ

ご利用期間：2018年7月1日（日）～7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 2,700円（税込2,916円）

- ・小 鉢：浦河町産アスパラガス 金山寺味噌和え
- ・焼 肴：浦河沖時鮭の漬け焼き あしらい
- ・小茶碗：蟹身を添えた茶碗蒸し 青味
- ・パワーサラダ：浦河沖銀聖スモークサーモン 真つぶ
浦河町産夏いちご ローストポーク 豆類 旬野菜
- ・食 事：ご飯、味噌汁、香の物
- ・甘 味：屋久島産ハイビスカスと興部町産ハマナスのジュレ
浦河町産夏いちご 別海町産バニラアイス 黒糖煎餅を添えて

●浦河グルメ会席

ご利用期間：2018年7月1日（日）～7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 10,000円（税込10,800円）

- ・先 付：浦河町産アスパラガス 椎茸 帆立のバター炒め 雲丹添え
- ・炙り物：浦河町産時鮭の照り焼き あしらい
- ・お造り：本日の鮮魚三点盛り
- ・パワーサラダ：旬野菜色々 十勝人舞牛の炙り 餅鮑
浦河町産真つぶとスモークサーモン 夏いちご 豆類
- ・小 鍋：冬瓜と炙り鱧の小鍋仕立て
- ・食 事：季節の土鍋炊き込みご飯、味噌汁、香の物
- ・甘 味：屋久島産ハイビスカスと興部町産ハマナスのジュレ
浦河町産夏いちご 別海町産バニラアイスクリーム 黒糖煎餅を添えて

【2階 ユーヨーテラス サッポロ】

●浦河町の食材を用いた朝食ビュッフェ

ご利用時間：6：30～11：00

販売価格：朝食ビュッフェ 大人 2,500円（税込2,700円）

子供 1,250円（税込1,350円）

使用食材：アスパラ、夏いちご「すずあかね」、揚げかま

◆浦河町に出会うロビー展

期 間：2018年7月4日（水）～7月31日（火）鑑賞料：無 料

場 所：センチュリーロイヤルホテル 2階ロビー

展示内容：世紀末霸王「テイエムオペラオー号」の追悼展示、競走馬に関する資料展示
浦河町の星空を体感できる写真、大型タペストリー
日高昆布を花束にした「喜コンブケーキ」の展示他

◆【浦河物産展】うらかわ夏いちご[7.15]の日 in センチュリー

開催日時：2018年7月15日（日）11:00～17:00 入場無料

場 所：センチュリーロイヤルホテル 2階ロビー

実施・販売内容：

商品購入者先着 30名様限定 夏いちご詰め放題

限定 50個 夏いちご生クリームサンド(製造：ばんぱかぱん)

限定 30個 二刀流チーズケーキ(製造：パティスリー ラピラータ)

数量限定 夏いちごアイス(北海道ストロベリープロモーション)

夏アスパラガス 他

ホッカイドウ競馬のVR体験コーナー(協力：(一社)北海道軽種馬振興公社、日高振興局))



《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」（ユウヨーテラス 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）

2018年6月18日現在

以上