

【報道関係者各位】

CR-18-86

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7月25日

センチュリーロイヤルホテル
札幌市「野菜摂取強化月間」応援企画
フレッシュ!!夏野菜フェア開催
スキージャンプ葛西紀明氏とコラボした特製野菜スープや
パワーサラダなど栄養満点の夏野菜料理をレストランで
2018年8月1日(水)より



夏野菜フェアの売上の一部を「さぼーとほっと基金」に寄付

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、2018年8月1日（水）～8月31日（金）の期間、札幌市が推進する「野菜摂取強化月間」の応援企画として、「フレッシュ!!夏野菜フェア」を開催いたします。

期間中は、和食、洋食、朝食ビュッフェレストランの3店舗が、夏野菜を用いた期間限定の特別料理を提供いたします。注目は、各店で提供する「ミネスポロ(幌)～ネ」（ミネストローネと札幌をもじり命名）。スキージャンプの葛西紀明氏が体重管理のために愛食している奥様特製「魔法の野菜スープ」のレシピをベースに、シェフが味噌やバター、シングスカン等を取り入れて「札幌らしさ」を感じさせるスープにいたしました。このほかにもトレンドメニューとして今夏も東京都内を中心に注目されている夏野菜をたっぷり使った「パワーサラダ」など、元気に暑さを乗り越える栄養満点の特別料理を朝食、ランチ、ディナーでご提供いたします。また、フェアの売り上げの一部を「さぼーとほっと基金」（札幌市民まちづくり活動促進基金）に寄付し、生産地としての札幌市を応援いたします。このほか、シェフが考案した野菜料理のレシピカードを来店者に配布し、ご家庭でも気軽に野菜料理を楽しんでいただく取り組みや「野菜をもっと食べましょう!」パネル展（札幌市保健所 健康企画課）を2階ロビーで開催いたします。

総調理長の金子は、「野菜は日常に欠かせない食材。シェフたちが提供する野菜料理の数々をご賞味いただき、心も体も健康になっていただきたい」とコメントしております。
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

フレッシュ!!夏野菜フェア 開催概要

■開催期間： 2018年8月1日（水）～8月31日（金）

■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

■協 力： 札幌市 ■協 賛： キューピー株式会社

※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】

●夏野菜ランチ

ご利用期間： 2018年8月1日（水）～8月31日（金）

ご利用時間： 11:30～16:00 ※全席禁煙

販売価格：おひとり様 3,900円（税込）

- ・北海道産飲むフルーツ酢とプティアミューズ
- ・夏野菜と海の幸のパワーサラダ サッポロスマイル海苔添え
- ・夏野菜と札幌ハム燻房のベーコン 北海道産チーズのキッシュロレーヌ風
- ・ミネス幌（ポロ）～ネ
- ・北海道産豚ロースのポワレと夏温野菜のマリアージュ
- ・フロマージュブラン サッポロスマイル
- ・パン
- ・オーガニックコーヒー



●夏野菜ディナー

ご利用期間： 2018年8月1日（水）～8月31日（金）

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 6,580円（税込）

- ・本日のアミューズ
- ・夏野菜と海の幸のパワーサラダ サッポロスマイル海苔添え
- ・北海道産小麦ゆめちからのスパゲッティ 夏野菜と札幌ハム燻房のベーコンのアーリーオ・オーリオ エ ペペロンチーノ
- ・ミネス幌（ポロ）～ネ
- ・夏野菜とズワイ蟹 北海道産チーズのトマト風味のグラタン
- ・北海道産豚ヒレ肉のグリルと夏温野菜のマリアージュ
- ・フロマージュブラン サッポロスマイル
- ・パン
- ・小菓子
- ・オーガニックコーヒー



【19階日本料理 北乃路】

●夏野菜膳 ※1日20食限定

ご利用期間：2018年8月1日（水）～8月31日（金）

ご利用時間：11：30～15：00（L.O. 14：30）

販売価格：おひとり様 3,100円（税込）

- ・スープ：ビシソワーズスープ
- ・八寸：アスパラガスと椎茸のバター炒め 焼きサバ添え
とうもろこしのかき揚げ
- ・パワーサラダ：夏野菜 ローストポーク 豆類 果物
- ・お食事：ご飯、香の物二種類
ミネス幌（ポロ）～ネ
- ・デザート：とうもろこしのロールケーキ フロマージュブラン
コーヒーグラデーション
- ・オーガニックコーヒー



●夏野菜会席

ご利用期間：2018年8月1日（水）～8月31日（金）

ご利用時間：11：30～15：00（L.O. 14：30）

販売価格：おひとり様 10,900円（税込）

- ・先付：蟹の葛餡茶碗蒸し サッポロスマイル昆布
- ・揚物：とうもろこしのかき揚げ 塩
- ・お造り：本日の鮮魚三点盛り
- ・パワーサラダ：夏野菜 北海道産和牛網焼き 餅鮑 果物 豆類ほか
- ・小鍋：鰻柳川鍋仕立て
- ・お食事：季節の土鍋炊き込みご飯、香の物
ミネス幌（ポロ）～ネ
- ・デザート：とうもろこしのロールケーキ フロマージュブラン
二色ソースとオレンジソルベ 季節の果物添え



【2階 ユーヨーテラス サッポロ】

●夏野菜を用いた朝食ビュッフェ料理

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）

- ・ミネスポロ（幌）～ネ、
パワーサラダ（いずれも日替わりで提供）



同時開催企画

◆さぽーとほっと基金(札幌市民まちづくり活動促進基金)へ寄付

8月期間に提供する夏野菜フェアの売り上げの一部を寄付いたします。

対象期間：2018年8月1日(水)～8月31日(金)

対象メニュー：

【23階スカイレストラン ロンド】夏野菜ランチ・夏野菜ディナー

【19階日本料理 北乃路】夏野菜膳・夏野菜会席

◆シェフのレシピカードをプレゼント

開催期間：2018年8月1日(水)～8月31日(金)

対象者：下記メニューのご注文者

【23階スカイレストラン ロンド】夏野菜ランチ・夏野菜ディナー

【19階日本料理 北乃路】夏野菜膳・夏野菜会席

◆野菜をもっと食べましょう!パネル展

期 間：2018年8月1日(水)～8月31日(金)

場 所：センチュリーロイヤルホテル 2階ロビー

企 画：札幌市保健所 健康企画課

《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)

2018年7月24日現在
以上