

【報道関係者各位】

CR-18-90

センチュリーロイヤルホテル

2018年8月23日

【業界初のコラボレーション】
北海道×京都『回転展望レストラン』共同企画
《第一弾》9月6日を「回転レストランの日」に制定、
コラボレーションメニューを販売
2018年9月1日(土)～2019年3月31日(日)



北海道唯一の回転レストランを持つ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）は、京都唯一の回転レストランを有するリーガロイヤルホテル京都（総支配人：荻田勝紀／京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地）と共に、回転レストランの情報発信力強化を目的として、2018年9月1日（土）より共同企画を実施いたします。リーガロイヤルホテル京都は、京都駅近くに位置した古都を代表するホテルで、2016年9月にリニューアルし、同回転レストランでは、本格フレンチと全席窓側の店内で、古都の景色を360度楽しめるレストランとして人気を博しております。

昭和30年から40年代にかけて各地に次々に建てられた回転展望台やレストランは、「街のランドマーク」として長らく家族連れや観光客に親しまれてきましたが、昨今、老朽化を理由に閉鎖、回転を止めるなど、存亡の危機にさらされており、国内に残るのは僅かとなっております。

このたびの共同企画第一弾として、より多くの方に回転レストランを知っていただけるよう、9(く)6(る)9(く)6(る)にちなんで、9月6日を「回転レストランの日」として記念日を制定したほか、北海道と京都の食材を用いたコラボレーションメニューの販売や2つの回転レストランを紹介するパンフレットを作成・配布し、北海道と京都の回転レストランを広くPRしてまいります。今後は、プロポーズ促進企画や開業45周年のセンチュリーロイヤルホテルと来年開業50周年を迎えるリーガロイヤルホテル京都の回転レストランの思い出募集企画など「回転レストラン」の特徴を生かした企画商品を展開する予定です。また、シェフの現地訪問によるイベントも検討しております。

総支配人の桶川は「リーガロイヤルホテル京都との連携を深め、国内外ゲストへの新しい商品・サービス等を提案し、回転レストランの魅力創出に取り組んでいきたい。」と述べております。

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

センチュリーロイヤルホテル×リーガロイヤルホテル京都 回転レストラン共同企画 概要

○主旨

- ・回転レストランの誘客につながる情報発信力の強化
- ・「昭和の古き良き」回転レストランを次代に繋げる企画の発信

○参画レストラン

【北海道・札幌市】センチュリーロイヤルホテル 23階スカイレストラン ロンド

【京都府・京都市】リーガロイヤルホテル京都 14階フレンチダイニング トップ オブ キョウト

○期間

2018年9月1日(土)～2019年3月31日(日)

○活動内容※開始時期 2018年9月～順次実施予定

- (1)回転レストランの相互PR
- (2)回転レストランならではの商品・サービスの開発、販売
- (3)誘客力向上のための情報発信

○実施内容

(1)記念日の制定

9月6日を「回転レストランの日」として記念日を制定(申請先:一般社団法人日本記念日協会)

(2)コラボレートメニューの販売

期間: 2018年9月1日(土)～10月31日(水)

【センチュリーロイヤルホテル スカイレストラン ロンド】

●北海道×京都コラボランチ

※10月1日(月)～10月31日(水)はメニュー・料金が替わります。

ご利用時間: 11:30～16:00 ※全席禁煙 ※前日迄の要予約

販売価格: おひとり様 7,000円(税込7,560円)

- ・本日のアミューズ
- ・北海道×京都の茸の出会い 北海道産マッシュルームと丹波しめじのスープ
- ・北海道の海の恵みを京味噌と日高昆布でマリネして
柚子味噌風味のドレッシングで
- ・北海道産豚バラ肉と栗 京湯葉 北海道産チーズのルーラード 年輪見立てのソースで
- ・(魚料理)北海道産鮮魚と貝類の丹波黒大豆入りトマト風味のナージュ 黒七味オイルのアクセント
- ・(肉料理)北海道×京都の牛肉の食べ比べ 京都産野菜と北海道産茸の抹茶風味のベニエ
ツバメウスターソース入り粒マスタードソースで
- ・京都大文字の北海道レアチーズ
- ・パン
- ・オーガニックコーヒー

※上記(魚料理)または(肉料理)よりお好みの1品をお選びください。



●北海道×京都コラボディナー

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8,800円（税込9,504円）

- ・本日のアミューズ
- ・北海道×京都の茸の出会い
北海道産マッシュルームと丹波しめじのスープ
- ・北海道の海の恵みを京味噌と日高昆布でマリネして 柚子味噌風味のドレッシングで
- ・北海道産豚バラ肉と栗 京湯葉 北海道産チーズのルーラード 年輪見立てのソースで
- ・北海道産鮮魚と貝類の丹波黒大豆入りトマト風味のナージュ 黒七味オイルのアクセント
- ・北海道×京都の牛肉の食べ比べ 京都産野菜と北海道産茸の抹茶風味のベニエ
ツバメウスターソース入り粒マスタードソースで
- ・京都大文字の北海道レアチーズ ・パン ・オーガニックコーヒー



◆お客様お問い合わせ先：スカイレストラン ロンド TEL .011-221-3008(直通)

【リーガロイヤルホテル京都 フレンチダイニング トップ オブ キョウト】

●ランチコース「アムール」

ご利用時間： 11:30～14:30 (L.O.)

販売価格：おひとり様 4,950円（税込5,346円）

- ・食前のお愉しみ
- ・北海道産帆立貝とサーモン・お野菜のマリネ・ほうれん草・ブロッコリーのフォンダン “庭園風”
- ・紅ズワイ蟹 きのこと九条ねぎのココット焼き
- ・お魚とムール貝 サフラン風味のクリームソース

※メイン料理は下記より一品お選びいただけます。

ジンジャー香るラベンダーポークと里芋の温かいテリーヌ

黒毛和牛フィレステーキ 彩り野菜添え +2,800円(+税込3,327円)

- ・おすすめデザート ・コーヒー または 紅茶



●ディナーコース「リュヌ」

ご利用時間： 17：00～21：30 (L.O. 21：00)

販売価格：おひとり様11,000円（税込11,880円）

- ・食前のお愉しみ
- ・紅ズワイ蟹のリエットと根セロリの軽いムース 彩り野菜のモザイク仕立て
- ・フォワグラのポワレといちじくのキャラメリゼ栗のパリブレスト風
トリュフ香るソースペリゲー
- ・カリフラワーのロワイヤル 松茸と鱧のナージュ仕立て

※メイン料理は下記より一品お選びいただけます。

柔らかく煮込んだ北海道産仔羊のパイ包み焼き オロロソワインソース

黒毛和牛フィレステーキ 香り豊かな赤ワインソース +3,500円 (+税込4,158円)

- おすすめデザート ・コーヒー または 紅茶



◆お客様お問い合わせ先：フレンチダイニング トップ オブ キョウト TEL.075-361-9221(直通)

(3) 広報

- ・共同企画開催 記念ロゴマークの制作(右)
- ・ウェブサイトでの相互PR
- ・専用パンフレットの制作



◎レストラン紹介

ホテル名	リーガロイヤルホテル京都	センチュリーロイヤルホテル
店舗名	フレンチダイニング トップ オブ キョウト	スカイレストラン ロンド
場所	14階(11階より専用エレベーターに乗換)	23階(22階より専用階段)
営業時間	朝食 7:00～10:00(L.O.9:30) ランチ11:30～14:30(L.O.) ディナー17:00～21:30(L.O.21:00)	ランチ11:30～16:00 ディナー16:00～23:00(コースL.O.21:00)
料金	朝食 4,000円 ランチ(平日)3,564円～(土・日・祝)5,346円～ ディナー(平日)8,316円～(土・日・祝)11,880円～	ランチ2,160円～ ディナー5,400円～
席数・個室	全88席(内 個室2室・4～8名) ※個室は、別途個室料有 ※個室は回転しません	全68席 ※個室無し
禁煙席	全席	ディナーのみ分煙

《センチュリーロイヤルホテル施設概要》について

名 称	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
総支配人	桶川 昌幸
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8月23日現在

《リーガロイヤルホテル京都 施設概要》について

名 称	リーガロイヤルホテル京都
所在地	〒600-8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地
連絡先	TEL : (075) 341-1121 FAX : (075) 341-3073 URL : https://www.rihga.co.jp/kyoto
開 業	1969年(昭和44年)11月1日
総支配人	荻田 勝紀
施 設	地上14階、地下2階
客室数	489室
収容人員	1,005名
レストラン	「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」「オールデイダイニング カザ」など8つのレストラン&ラウンジ、バー
宴会場	18か所 / 最大収容人数 1,000名、結婚式場(チャペル、神殿)
駐車場	117台収容

2018年8月23日現在

以上