

【報道関係者各位】

CR-19-119

札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2019年5月22日

センチュリーロイヤルホテル×奥尻町
奥尻島の食材で観光名所を模した特別料理や地場ワインをご提供
レストランフェア「おくしり悠食休暇」を開催
2019年6月1日(土)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、6月1日(土)から6月30日(日)迄、北海道の南西端に浮かぶ奥尻島をテーマにしたレストラン企画『おくしり悠食休暇』を開催いたします(後援：奥尻町、奥尻島観光協会、どうなん・追分シーニックバイウエイルート運営代表者会議、シーニックバイウエイ支援センター)。同町単独のホテルフェアを開催するのは初となります。

奥尻島は、北海道南西部の日本海上に浮かぶ島で、町域は奥尻島の全島。透明度25mともいわれオクシリブルーと呼ばれている綺麗な海に囲まれ、豊富な海の幸や長い年月をかけて造り上げられた奇岩、樹齢100年以上のブナの森など、手つかずの自然が残っております。

今回のフェアでは、同島近海産の海の幸やお米、ワイン等を用いて、同島のシンボルとなっている奇岩を模した前菜やデザートをはじめ、近海の魚介類を洋風にアレンジしたご当地グルメ「奥尻ブイヤベース」等を和食、洋食レストランのランチ、ディナーで提供いたします。

期間中は、シーニックバイウエイ北海道指定の「どうなん・追分シーニックバイウエイ」とも連動し、同島の自然や観光名所を紹介する写真展のほか、6月28日(金)・29日(土)には、ホテル2階ロビーで特産品を販売する物産展を開催し、自然あふれる奥尻島の魅力を多彩にPRしてまいります。

総支配人の桶川は、「フェアを通して奥尻島の魅力を感じ、実際に島へ観光に行っていただく契機となってほしい。」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

《手つかずの自然とグルメの島》 レストランでのんびり
「おくしり悠食休暇」開催概要

- 開催期間： 2019年6月1日（土）～6月30日（日）
- 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）
- 後 援： 奥尻町、奥尻島観光協会、
どうなん・追分シーニックバイウエイルート運営代表者会議、
シーニックバイウエイ支援センター
- ※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】

●奥尻ランチ

ご利用期間： 2019年6月1日（土）～6月30日（日）

ご利用時間： 11:30～16:00 ※全席禁煙

販売価格：おひとり様 4,200円（税込）

- ・アミューズ
- ・海の幸のマリネ 雲丹 オクシリブルーをイメージして
- ・奥尻産米ゆめぴりか入り冷製ポタージュスープ
- ・奥尻ブイヤベース ロンド風
- ・北海道産豚ヒレ肉のポワレ 奥尻ワインとブルーベリーソース
- ・鍋釣石のビスキュイケーキ
- ・オーガニックコーヒー
- ・パン



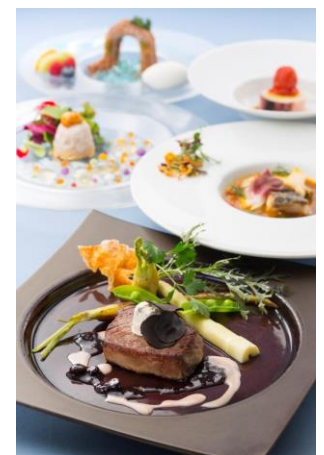
●奥尻ディナー

ご利用期間： 2019年6月1日（土）～6月30日（日）

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 9,500円（税込）

- ・アミューズ
- ・奥尻産米ゆめぴりか入り冷製プティポタージュスープ
- ・海の幸マリネのホヤ石仕立て 雲丹 オクシリブルーをイメージして
- ・奥尻産イカ 奥尻の夕日見立て
- ・奥尻ブイヤベース ロンド風
- ・北海道産牛ロースのポワレ 奥尻ワインとブルーベリーソース
黒トリュフ クリームチーズ
- ・鍋釣岩のビスキュイケーキ フルーツとアイス
- ・パン ・小菓子 ・オーガニックコーヒー



【19階日本料理 北乃路】

●奥尻ランチ ※1日限定20食

ご利用期間：2019年6月1日（土）～6月30日（日）

ご利用時間：11：30～15：00（L.O. 14：30）

販売価格：おひとり様 4,200円（税込）

- ・小 付：若布 山わさびとろろ添え
- ・煮 物：奥尻近海魚介の煮物 青味
- ・お造り：オクシリブルーを眺める 本日の魚介三点盛り
- ・口代わり：青つぶ殻煮 笹竹の子と椎茸のフライ 梅肉
- ・強 肴：八雲産豚肩ロースの網焼き 季節野菜
- ・お食事：奥尻産米ゆめぴりか 焼きおにぎり茶漬 鶏ささ身と梅果肉を添えて
- ・甘 味：季節のアイスクリーム ・オーガニックコーヒー



●奥尻会席

ご利用期間：2019年6月1日（土）～6月30日（日）

ご利用時間：平日 17：00～20：30（ラストオーダー）

土曜日・日曜日・祝日 16：00～20：30（ラストオーダー）

販売価格：おひとり様 12,000円（税込）

- ・先 付：なまこと若布のポン酢ジュレ 薬味
- ・焼 物：奥尻から届いた白身魚と鮑のポワレ ズッキーニ パプリカ
生雲丹 醤油とバターの香り
- ・お造り：本日の魚介三点盛り
- ・強 肴：八雲牛のステーキ 焼き野菜一式 わさび 塩
- ・変り皿：じゃが芋揚げ万頭 奥尻の夕日に染まる美味餡 ズワイ蟹 葱 木の芽
- ・銀 鍋：奥尻ブイヤベース 日本海の浜鍋仕立て
（奥尻島で水揚げされた食材を、日替わりでご提供いたします。）
- ・食 事：季節の土鍋炊き込みご飯、味噌汁、香の物 ・甘 味：本日の甘味



●ワイン販売

ご利用期間：2019年6月1日（土）～6月30日（日）

販売店舗：23階 スカイレ스토랑 ロンド、19階 日本料理 北乃路（きたのじ）

販売価格：グラス 1,600円（税込）／ボトル 9,500円（税込）

商品内容：

◆奥尻シャルドネ（白） ※写真左

熟したトロピカルフルーツやジャスミンティーの香り。キリッとした印象の辛口。前菜や魚料理と好相性。

◆奥尻メルロー（赤） ※写真右

ハーブ、若草のアロマ。ベリー系の味わいにミントの香りが潜む、なめらかなミディアムボディ。肉料理のしっかりとした味わいと好相性。



◆奥尻町ロビー展

期 間：2019年6月1日（土）～6月30日（日）

場 所：センチュリーロイヤルホテル 2階ロビー ※鑑賞無料

◆奥尻町物産展

開催日時：2019年6月28日（金）・29日（土）

場 所：センチュリーロイヤルホテル 2階ロビー



《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	衣裳室、写真室
駐車場	30台収容（地下3階駐車場）

2019年5月22日現在

以上