

【報道関係者各位】

CR-19-127

センチュリーロイヤルホテル

2019年8月23日

**9月6日『回転レストランの日』 記念日制定1周年記念共同企画  
北海道と京都の食材を用いた特別コースを提供  
2019年9月1日(日)~2019年10月31日(木)**



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)と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:山中一茂/京都市下京区東堀川通り塩小路下松明町1番地)は、9月6日「回転レストランの日」の制定1周年を記念して、2019年9月1日(日)より両ホテルの回転レストランで北海道と京都の食材を用いた特別コース料理を期間限定で提供いたします。「回転レストランの日」は、「9696(くるくる)」回転するにちなんで9月6日に制定いたしました。両ホテルは、全国的に稀少な存在である回転レストランの魅力を発信しようと2018年9月1日(土)より共同企画を実施しております。

北海道と京都の美味を多彩に表現した特別コースの最初を飾るのは、「北海道産帆立貝 秋鮭のリエット 彩り野菜のアスピックと京都産枝豆のムース」。リーガロイヤルホテル京都の回転レストラン「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」の中田シェフが今回の『1周年』を記念して、月から着想した『特製オードブル』を考案し、両レストラン共通で提供いたします。「スカイレストラン ロンド」では、調理長 古川が、北寄貝など北海道の海の幸と賀茂なす、北海道産牛フィレ肉と丹波黒豆、京都宇治抹茶と北海道産牛乳を用いたデザートなど、北海道産食材と中田シェフおすすめの京都産食材を融和させた創造性豊かな内容となっております。

総支配人の桶川は「『回転レストランの日』を制定して1周年を迎える。今年もリーガロイヤルホテル京都と力を合わせて、国内外ゲストへ回転レストランの魅力をPRしていきたい」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

## 9月6日「回転レストランの日」 記念日制定 1周年記念企画

センチュリーロイヤルホテル スカイレストラン ロンド(23階)

### ●旅する回転レストラン コラボレートディナー

○開催期間 2019年9月1日(日)～2019年10月31日(木)

ご利用時間: 16:00～23:00 (ラストオーダー21:00) ※全席禁煙

ランチタイム11:30～16:00は、前日迄の要予約

販売価格: おひとり様 ディナー 9,500円 (税・サ込)

- ・アミューズ
- ・野菜のプティポタージュスープ 黒トリュフの香り
- ・北海道産帆立貝 秋鮭のリエット 彩り野菜のアスピックと京都産枝豆のムース
- ・蟹味噌と丹波しめじのロワイヤル 雲丹と北海道産インカの目覚めの泡で
- ・北海道産のお魚とイクラ 賀茂なすと貝類の軽いソース
- ・北海道産牛フィレ肉のポワレ 丹波黒豆 金山寺味噌 フォワグラボール
- ・京都宇治抹茶と栗のガトー アイスミルク添え
- ・パン
- ・小菓子
- ・オーガニックコーヒー



### ●ドリンク

京都青谷産スパークリング城州白梅ワイン(グラス)

販売価格: 1杯 960円(税込)

## 【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 4,500円 (税・サ込5,346円)

- ・食前のお愉しみ
- ・フォワグラ・無花果・栗のモンブラン 京都美山牛乳と北海道産ポテトのブルーテ
- ・北海道産帆立貝と賀茂なすのフリカッセ 京都産枝豆の軽いムース
- ・お魚のオリーブオイル焼きと丹波しめじのデュクセル
- ・赤ワインで柔らかく煮込んだ京都ぽーくと香ばしく焼き上げた北海道産カチョカバロ
- ・京都宇治抹茶を使用したガトーオペラ 北海道産牛乳のミルクジェラートを添えて
- ・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10,000円 (税・サ込11,880円)

- ・食前のお愉しみ
- ・北海道産帆立貝・秋鮭のリエット 彩り野菜のアスピックと京都産枝豆のムース
- ・北海道産毛蟹のロワイヤル 北寄貝と賀茂なすのフリカッセ 西京風味
- ・鱧とお魚ムースのムニエル 松茸と北海道産イクラを添えて
- ・北海道産仔牛肉のクリーム煮込とポテトのニョッキ
- ・京都宇治抹茶を使用したガトーオペラ 北海道産牛乳のミルクジェラートを添えて
- ・コーヒー または 紅茶

※上記 ( ) 内料金は、サービス料・8%の消費税を含みます。

※2019年10月1日以降、消費税率の引き上げにより料金に変更になる場合がございます。

◆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)

## 「回転レストランの日」について

回転レストランを有する北海道 札幌「センチュリーロイヤルホテル」と京都「リーガロイヤルホテル京都」が共同で制定。日付は回転にちなんで「ク(9)ル(6)ク(9)ル(6)」と読んで9月6日に。フロアがゆっくりと回転することで、景色を360度パノラマで楽しみながら食事のできる回転レストランの魅力をより多くの人に伝えることが目的。記念日は2018年に一般社団法人日本記念日協会により、認定・登録されております。



回転レストラン共同企画開催を記念したロゴマーク

## ◎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2,300円～ ディナー7,500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
内観		

### 《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 : <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
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	衣裳室、写真室
駐車場	30台収容(地下3階駐車場)

2019年8月23日現在