

【報道関係者各位】

CR-19-134
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10月18日

センチュリーロイヤルホテル
2019年12月1日(日)から25日(水)まで
旅行会社と連携した相互PRで、アウトバウンド促進を応援！
フィンランドをテーマにしたクリスマスフェアを開催
食べて、見て、聴いて、フィンランドを多彩にPR



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、2019年12月1日(日)から25日(水)迄の期間、サンタの故郷・フィンランドをテーマにした「クリスマスフェア」を開催いたします。日本とフィンランドの外交関係樹立100周年と新千歳空港からヘルシンキ間の新規就航を記念して開催いたします。23階スカイレストラン「ロンド」では「フィンランドをテーマにしたクリスマス限定メニュー」を、館内ではロビー展やフィンランドの伝統楽器「カンテレ」のロビーコンサート（鑑賞無料）を開催いたします。また、新千歳・ヘルシンキ直行便で行く旅行商品を販売する大手旅行会社と連携して、旅行商品とホテルフェアを相互にPRし、地元客の「アウトバウンド」を促進いたします。（後援：フィンランド大使館、北海道フィンランド協会 他）

レストランでは、フィンランドのブランドaarikka(アアリッカ)の同国に伝わる小柄な妖精 TONTTU（トントゥ）の置物を模した前菜やデザート、ヘルシンキ・ストックホルムを周遊する旅行商品の旅程をイメージして、両国の郷土料理を取り入れたオリジナル料理、オーロラや白樺などフィンランドの持つイメージを表現したソース、盛り付けなど、「フィンランドへ来た気分を味わう」特別メニューをご提供いたします。テーブルにはトントゥの置物等を飾りクリスマス気分を演出いたします。

総支配人の桶川は、「このたびのフェアを通じて、ホテルからフィンランドの良さを発信したい。そして、フィンランドへ足を運んでいただく契機となれば嬉しい」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)

TEL/011-210-9340 FAX/011-210-9331

日本-フィンランド外交関係樹立100周年・新千歳=ヘルシンキ直行便就航記念企画
フィンランドをテーマにしたクリスマスフェア 開催概要

- 開催期間： 2019年12月1日（日）～12月25日（水）
- 開催会場：【レストラン】23階スカイレストラン ロンド、
【ロビー展・ロビーコンサート】2階ロビー
- 主催： センチュリーロイヤルホテル
- 後援： フィンランド大使館（日本・フィンランド外交関係樹立100周年）
北海道フィンランド協会
- 特別協力： フィンエアー、株式会社アンドフィーカ、株式会社JTB、株式会社日本旅行北海道、
一般財団法人スウェーデン交流センター

【レストラン】★2019年10月20日（日）よりご予約受付開始

- プラン名：クリスマスランチ
- 開催期間：2019年12月1日（日）～12月25日（水）
※12月22日（日）～25日（水）は前日までの予約制
- ご利用時間：11:30～16:00
- 価格：1名様 5,800円（税込）
- ご利用期間：2019年12月1日（日）～12月25日（水）
- ご利用時間：11:30～16:00
※12月22日（日）～25日（水）は11:30～14:00（コースL.O. 12:00）
- メニュー：
 - ・本日のアミューズ
 - ・本日のプティポタージュスープ 黒トリュフの香り
 - ・海の幸 百合根のムース キャビア サンタの帽子見立て
 - ・フォワグラ 牛肉 リンゴンベリー
スウェーデンのショットブラール風のグラタン仕立て
 - ・本日のお魚のポワレ ズワイ蟹をオーロラソースで
 - ・ニュージーランド産牛フィレ肉のポワレ
フィンランドのリハプツラ風のソース 黒トリュフ
北欧の妖精と白樺風の飾りで
 - ・ドライフルーツショコラ 北欧の妖精風アイス
 - ・パン
 - ・オーガニックコーヒー



■プラン名：エクストラクリスマスランチ

■開催期間：2019年12月22日（日）～25日（水）※前日までの予約制

■ご利用時間：11：30～14：00（コースL.O. 12：00）

■価格：1名様 8,800円（税込）

■メニュー：

- ・本日のアミューズ
- ・本日のプティポタージュスープ 黒トリュフの香り
- ・彩り野菜と色々お豆テリーヌ 海の幸 百合根のムース
キャビア サンタの帽子見立て
- ・フォワグラ 牛肉 リンゴンベリー
スウェーデンのショットブラール風のグラタン仕立て
- ・本日のお魚のポワレ オマール海老をオーロラソースで
- ・北海道産牛フィレ肉のポワレ フィンランドのリハプツラ風のソース 黒トリュフ
北欧の妖精と白樺風の飾りで
- ・ドライフルーツショコラ 北欧の妖精風アイス
- ・パン ・オーガニックコーヒー



■プラン名：アーリークリスマスディナー

■開催期間：2019年12月1日（日）～12月21日（土）※2日前までの予約制

■ご利用時間：16：00～22：30（コースL.O. 20：30/L.O. 21：30）

■価格：1名様 15,000円（税込）

■メニュー：

- ・＜液体窒素で仕上げるアミューズ＞ 紫いものピューレ
リンゴのコンフィ
- ・本日のプティポタージュスープ 黒トリュフの香り
- ・牡丹海老と海の幸のマリネ 百合根のムース
キャビア サンタの帽子見立て
- ・フォワグラのポワレ リンゴンベリーのソースで
- ・本日のお魚のポワレとロブスターを
オーロラソースでグラタンにして
- ・ソルベ
- ・白老産黒毛和牛ロースのポワレ
ペリゲーソースとフィンランドのリハプツラ風のソース
黒トリュフ 北欧の妖精と白樺風の飾りで
- ・チョコブラウニー 森の木の实飾り 北欧の妖精風アイスとトナカイ
- ・パン
- ・小菓子
- ・オーガニックコーヒー



■プラン名：クリスマスディナー「キャロル」

■開催期間・ご利用時間：

●2019年12月22日(日) 2部制〈各20組様〉

第1部17:30～19:30／第2部20:00～22:00

●2019年12月23日(月)・24日(火)

3部制〈各20組様〉

第1部16:00～18:00／第2部18:30～20:30／第3部21:00～23:00

●2019年12月25日(水) 2部制〈各20組様〉

第1部17:30～19:30／第2部20:00～22:00

■価格：1名様 18,000円(税込)

- ・本日のアミューズ&本日のプティポタージュスープ 黒トリュフの香り
- ・彩り野菜とミナミタラバ蟹 オマールエビのアスピック 百合根のムース キャビア
サンタの帽子見立て
- ・蟹味噌風味のロワイヤル エゾアワビ コトリアードソースで 金箔 カプチーノ添え
- ・天然真鯛のポワレとロブスターをオーロラソースでグラタンにして クリスマスカラーのソース
- ・シャンパンソルベ
- ・フランス産シャラン鴨のグリルとフォワグラのポワレ 黒トリュフ 北欧の妖精と白樺風の飾りで
- ・ノエル・ド・ショコラ トナカイ飾り 苺のサンタと北欧の妖精風アイス
- ・パン ・オーガニックコーヒー



■プラン名：クリスマスディナー「ノエル」

■開催期間・ご利用時間：

●2019年12月22日(日) 2部制〈各20組様〉

第1部17:30～19:30／第2部20:00～22:00

●2019年12月23日(月)・24日(火)

3部制〈各20組様〉

第1部16:00～18:00／第2部18:30～20:30／第3部21:00～23:00

●2019年12月25日(水) 2部制〈各20組様〉

第1部17:30～19:30／第2部20:00～22:00

■価格：1名様 20,000円(税込)

- ・本日のアミューズ&本日のプティポタージュスープ 黒トリュフの香り
- ・キンキ 中トロ 毛蟹 牡丹海老のガトー 百合根のムース キャビア サンタの帽子見立て
- ・活エゾアワビのポワレ 蟹味噌と松茸のハーモニー 肝のジェノベーゼのアクセントで
- ・金目鯛のポワレとオマールエビをオーロラソースでグラタンにして クリスマスカラーのソース
- ・シャンパンソルベ
- ・白老産黒毛和牛ロースとフォワグラのポワレ 黒トリュフ 北欧の妖精と白樺風の飾りで
- ・ノエル・ド・ショコラ トナカイ飾り 苺のサンタと北欧の妖精風アイス
- ・パン ・オーガニックコーヒー



■プラン名：クリスマスディナー「プレミアムノエル」＜1日限定 各部各6組様＞

クリスマスディナー「ノエル」＋プライベートシート、カップルシートのご利用

■価格：1名様 24,000円（税込）

※季節・天候等により料理内容や器、産地を変更させていただく場合がございます。

aarikka（アアリッカ）について

1954年、創業者のカイヤ・アアリッカが卒業制作で作った木のボタンがきっかけとなり、フィンランドで創業。ジュエリーやインテリア雑貨小物は幅広く愛され、木のビーズで作ったトントウシリーズでは、クリスマスを彩るアイテムとして日本でも人気が高まっています。

■フィンランドロビー展 ※鑑賞無料

■開催期間：2019年12月1日（月）～12月25日（水）

■会場：2階ロビー

■フィンランドの伝統楽器「カンテレ」ロビーコンサート ※鑑賞無料

■開催日時：①2019年12月1日（日） 15時～15時30分／16時～16時30分

②2019年12月16日（月） 16時～16時30分

■会場：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10月18日現在
以上