

【報道関係者各位】

CR-19-140  
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12月16日

センチュリーロイヤルホテル  
人気催事「ミルク&ナチュラルチーズフェア」とコラボ  
道産チーズを用いた期間限定の特別料理をレストランで提供  
2020年1月10日(金)より開催



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、さっぽろ東急百貨店（札幌市中央区北4条西2丁目）で開催する「ミルク&ナチュラルチーズフェア2020」（主催：北海道牛乳普及協会、ホクレン農業協同組合連合会／2020年1月23日～28日）とコラボレートした特別料理を2020年1月10日～31日に館内のレストランで提供いたします。これは、北海道産ナチュラルチーズの魅力を発信するためにホテルが企画し、フェア事務局に提案したもので、同フェアとホテルのコラボレーションは初めてとなります。

「ミルク&ナチュラルチーズフェア2020」は、北海道内の乳業メーカー・工房が一堂に集まるイベントで、札幌での開催は今回で34回目を迎え、全道から69社が参加し、約700品目以上の北海道産牛乳・乳製品等が出品される国内でも有数の規模を誇る人気イベントとなっております。

期間中は、和食、洋食レストランと朝食ビュッフェレストランで同フェアに出展される牛乳・乳製品を用いた特別料理を提供いたします。このほか、洋食レストランでは、10月にイタリアで開かれた国際品評会「ワールド・チーズ・アワード」ブロンズ賞を獲得した興部町・富田ファームのブルーチーズ「ジャパンプルーおこっぺ」を使用した特製パスタを1日15食限定で提供いたします。また、チーズ料理をより楽しんでいただくために、料理を引き立てるワインや日本酒等との相性も提案してまいります。

総調理長の金子は、「北海道は乳製品王国。今回のコラボレーションを通じて、多彩なチーズの特徴や楽しみ方の裾野を広げる提案をしていきたい」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)

TEL／011-210-9340 FAX／011-210-9331

ミルク&ナチュラルチーズフェア2020×センチュリーロイヤルホテル  
「北海道産ナチュラルチーズフェア」開催概要

- 開催期間：2020年1月10日（金）～1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、  
2階朝食ビュッフェレストラン ユーヨーテラス サッポロ
  - 主催：センチュリーロイヤルホテル
  - 協力：ミルク&ナチュラルチーズフェア2020、さっぽろ東急百貨店
  - ご予約・お問い合わせ先：011-221-3008(ロンド・直通)／011-221-3007(北乃路・直通)
- ※期間中使用する食材は、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。

**店舗名：23階 スカイレストラン ロンド**

■プラン名：道産チーズを愉しむランチ

■ご利用時間：11:30～16:00 ※全席禁煙

■価格：1名様 4,200円（税込）

■メニュー：

- ・フィラデルフィアクリームチーズ（森永乳業）を使用したアミューズ
- ・サーモンとリコッタフレスカ（ファットリア・ビオ北海道）アボカドピューレ イクラ
- ・本日野菜のポタージュ チーズクルトン添え
- ・本日のお魚を粒マスタードと雪印北海道100 芳醇ゴーダ クラッシュ（雪印メグミルク）で
- ・北海道産牛ホホ肉のラグー 南瓜ニョッキ 茸ア・ラ・クレーム くるまつないブルーチーズ（トワ・ヴェール）のアクセント
- ・フィラデルフィアクリームチーズ（森永乳業）と雪印北海道100 フレッシュカッターチーズ（雪印メグミルク）を使った2種チーズのタルト
- ・パン 草原のヨーグルト でーでーぼっぼ（カントリーホーム風景）を添えて
- ・オーガニックコーヒー



■プラン名：

ワールド・チーズ・アワードブロンズ賞獲得「ジャパンプルーおこっぺ（富田ファーム）」を使用  
パンチェッタと茸のトマトソース ジャパンプルーおこっぺ（富田ファーム）のアクセント

■ご利用時間：11:30～14:00 ※全席禁煙 ■価格：1名様 3,000円（税込）※1日15食限定

■メニュー：

- ・本日のプティポタージュ・グリーンサラダ・パン
- ・アンティパスト ミスト
- ・パンチェッタと茸のトマトソース ジャパンプルーおこっぺ（富田ファーム）のアクセント
- ・デザート ・パン ・オーガニックコーヒー

■プラン名：道産チーズを愉しむディナー

■ご利用時間：16：00～22：30（コースL.O.20：30、L.O.21：30）※全席禁煙

■価格：1名様 9,500円（税込）

■メニュー：

- ・フィラデルフィアクリームチーズ（森永乳業）を使用したアミューズ
- ・野菜のプティポタージュスープ チーズクルトン添え
- ・リコッタフレッシュ（ファットリア・ビオ北海道）と柚子香る平目  
海の幸アボカドピューレ キャビア
- ・フォワグラとインカのみぞめ もち湯葉  
よつ葉北海道十勝100 3種のチーズ（よつ葉乳業）で  
グラタンにして
- ・本日のお魚を粒マスタードと  
雪印北海道100 芳醇ゴータ クラッシュ（雪印メグミルク）で  
エビス香るオマール海老
- ・北海道産牛フィレ肉のポワレ ブルーベリーとくろまつないブルーチーズ（トワ・ヴェール）の  
アクセント 茂喜登牛（しあわせチーズ工房）の軽いグラチネ
- ・雪印北海道100 フレッシュ マスカルポーネ（雪印メグミルク）を使用したズコット  
彩りソース
- ・パン 草原のヨーグルト でーでーぼっぼ（カントリーホーム風景）を添えて
- ・小菓子 ・オーガニックコーヒー



店舗名：19階 日本料理 北乃路

■プラン名：道産チーズを愉しむ昼膳

■ご利用時間：11：30～15：00(L.O.14：30) ※全席禁煙

■価格：1名様 4,200円（税込）

■メニュー：

- ・小茶碗：雪印北海道100  
フレッシュ マスカルポーネ（雪印メグミルク）と  
豆乳の豆腐仕立て
- ・八寸：明治北海道十勝カマンベールチーズ（明治）のフライ  
出巻玉子 鰯照り焼き 豚肉のエリンギ巻 あしらひ物
- ・お造り：真鯛薄造り北海道日高モッツアレラ（北海道日高乳業）と共に
- ・グラタン：魚介色々  
よつ葉北海道十勝100 3種のチーズ（よつ葉乳業）の和風グラタン
- ・お食事：ご飯 チーズおかか添え、香の物、  
北海道牛乳（北海道保証牛乳）入りたっぷり野菜スープ
- ・甘味：雪印北海道100 フレッシュ マスカルポーネ（雪印メグミルク）を使用した  
抹茶のティラミス
- ・オーガニックコーヒー



■プラン名：道産チーズを愉しむ会席

■ご利用時間：平日 17：00～21：30（コースL.O. 20：00、L.O. 20：30）  
土日祝 16：00～ ※全席禁煙

■価格：1名様 12,000円（税込）

■メニュー：

- ・先付：玉葱と茸色々のポタージュ 帆立  
よつ葉北海道十勝100 3種のチーズ（よつ葉乳業）せんべい添え
- ・炙り物：鮑雲丹焼き 焼き筍 あしらい物
- ・お造り：本日の魚介三点盛り 妻物
- ・強肴：北海道産牛ロースステーキとココット入り魚介グラタン  
よつ葉北海道十勝100 3種のチーズ（よつ葉乳業）を使って
- ・替り鉢：真だち薄衣と大根含め煮の味噌よつ葉北海道十勝100  
3種のチーズ（よつ葉乳業）掛け 青葱
- ・銀鍋：たっぷり野菜の北海道牛乳（北海道保証牛乳）鍋仕立て
- ・お食事：季節の土鍋炊き込みご飯、味噌汁、香の物  
ハードタイプのチーズ「レラ・へ・ミントル」（共働学舎新得農場）添え
- ・甘味：雪印北海道100 フレッシュ マスカルポーネ（雪印メグミルク）を使用した  
抹茶ティラミスとアイスクリーム季節の果物添え
- ・オーガニックコーヒー



店舗名：2階 ユーヨーテラス サッポロ（朝食ビュッフェレストラン）

ご利用時間：6：30～11：00 ※全席禁煙

販売価格：朝食ビュッフェ 大人 3,000円（税込）／子供 1,500円（税込）

朝食ビュッフェの1品として日替わりでご提供いたします。

- ・長芋のソテー 北海道小林牧場物語 手づくりブルーチーズ（新札幌乳業）の香り
- ・レッドビートのグリル ラクレット（NEEDS）チーズ焼き



レッドビートのグリル ラクレット（NEEDS）チーズ焼き

◆さっぽろ東急百貨店コラボ企画 優待サービス

レストラン カード会員様 特別割引サービス

期間中、東急百貨店カード会員様限定でTOKYU CARD ClubQカード、東急百貨店お得意様カードのご提示で下記レストランの飲食代金を通常価格より5%割引にてご提供いたします。

期間／2020年1月10日（金）～1月31日（金）

対象レストラン／23階 スカイレストラン ロンド、19階日本料理 北乃路

※カード1枚提示で4名様まで割引いたします。

※他の特典や優待との併用不可

ミルク&ナチュラルチーズフェア 2020

◆開催期間：【帯広】2020年1月16日（木）～1月21日（火）10:00～19:00※最終日は16時閉場

【札幌】2020年1月23日（木）～1月28日（火）10:00～20:00※最終日は19時閉場

◆会場：【帯広】藤丸7階催し会場 【札幌】さっぽろ東急百貨店9階催物場

◆主催：北海道牛乳普及協会、ホクレン農業協同組合連合会

◆お問い合わせ：ミルク&ナチュラルチーズフェア事務局 TEL. 070-5287-1817（平日10:00～17:00）

《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： <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
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」 「ティールウンジ 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12月16日現在  
以上