

【報道関係者各位】

CR-19-141
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25日

**センチュリーロイヤルホテル×札幌芸術の森美術館 コラボ企画
みんなのミュシャ ミュシャからマンガへ—線の魔術
タイアップメニューを提供**

2020年2月1日(土)より洋食レストランとティーラウンジで



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、札幌芸術の森美術館（札幌市南区）で開催される特別展「みんなのミュシャ ミュシャからマンガへ—線の魔術」（2020年1月25日～4月12日／主催：札幌芸術の森美術館（札幌市芸術文化財団）、STV札幌テレビ放送、ミュシャ財団）を記念した特別メニューとドリンクを2020年2月1日(土)より23階スカイレストラン「ロンド」と2階ティーラウンジ「フォンテーヌ」で提供いたします。

同展では、アール・ヌーヴォーを代表する芸術家アルフォンス・ミュシャ(1860-1939)の幼少期の貴重な作品、自身の蔵書や工芸品、20代に手掛けたデザインやイラスト、そしてミュシャの名を一躍有名にしたポスターなどおよそ250点を展示いたします。

期間中は、ミュシャの描く女性の髪や草花が織りなす優美な曲線、それに星や宝石がちりばめられ、アルファベットの「O」や「Q」のような円環を取り入れた、まさに「線の魔術」ともいえる繊細で華やかなミュシャの作品からインスピレーションを得たフレンチとオリジナルティーを提供いたします。いずれのメニューも学芸員に色合い、バランス、世界観をチェックしていただきました。

特別ランチとディナーを考案した調理長の古川は「ミュシャ作品の特徴でもある繊細さ、華やかさや柔らかな色彩で描かれるミュシャ絵画の魅力を、札幌芸術の森美術館での芸術鑑賞と併せて、目と舌で楽しんでいただきたい」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)・大湯(おおゆ)

TEL／011-210-9340 FAX／011-210-9331

札幌芸術の森美術館「みんなのミュシャ ミュシャからマンガへ——線の魔術」開催記念

みんなのミュシャ コラボレーションメニュー 概要

- 開催期間：2020年2月1日（土）～2月29日（土）
- 開催店舗：23階 スカイレストラン「ロンド」、2階ティーラウンジ「フォンテーヌ」
- 主催：センチュリーロイヤルホテル
- 特別協力：札幌芸術の森美術館、STV札幌テレビ放送

店舗名：23階 スカイレストラン ロンド

■プラン名：みんなのミュシャコラボランチ

■ご利用時間：11:30～16:00

■価格：1名様 4,200円（税込）

- ・本日のアミューズ
- ・「ヒヤシンス姫」
彩り野菜と根菜のアスピック サーモンとリコッタチーズ
- ・野菜のポタージュ
- ・「モナコ・モンテカルロ」北海道のお魚 貝類 地中海風で
- ・「椿姫」をイメージして
北海道産牛ホホ肉 百合根 シャドークイーン バミセリの飾り
椿オイルのアクセント
- ・「夢想」をオマージュして ガトーティベール
- ・パン ・オーガニックコーヒーまたはハーブティー

■プラン名：みんなのミュシャコラボディナー

■ご利用時間：16:00～22:30（コースL.O. 20:30）

■価格：1名様 9,500円（税込）

- ・シャンパンのジュレとビスケット
- ・「ヒヤシンス姫」・「アメジストー連作<四つの宝石>」より
彩り野菜と根菜のアスピック 海の幸
サーモンとリコッタチーズ アメジストなソースで
- ・「ルビーー連作<四つの宝石>」より
フォワグラのベニエ ルビーをイメージして
- ・「トパーズー連作<四つの宝石>」より
北海道のお魚 エピス香るオマール海老 2種類のトパーズ色のソースで
- ・「エメラルドー連作<四つの宝石>」より
北海道産牛フィレ肉のポワレ 丹波黒豆のデュクセル 黒トリュフ 淡いエメラルドのソースで
- ・「舞踏ー連作<四芸術>」をオマージュして シャルロットフレーズ
- ・パン ・小菓子 ・オーガニックコーヒーまたはハーブティー

メニュー監修者：札幌芸術の森美術館 学芸員 梅村 尚幸（うめむら なおゆき）氏

【ご予約・お問い合わせ】TEL. 011-221-3008（ロンド・直通）



店舗名：2階 ティーラウンジ フォンテーヌ

■商品名：みんなのミュシャ オリジナルティー

■ご利用時間：8:00～19:00 (L.O. 18:30)

■価格：1杯 1,100円 (税込)

ミュシャの作品の色合いや印象を表現。

オレンジジャムの爽やかさとほろ苦さ、

甘さが優しい味わいのホットドリンクです。

お好みで付け合わせのジャムや、オレンジの砂糖漬けと共に
お召し上がりください。

オレンジの砂糖漬けは、そのまま小菓子としてもお楽しみいただけます。



◆特別割引サービス

◇期間：2020年2月1日(土)～2月29日(土)

「みんなのミュシャ ミュシャからマンガへ——線の魔術」展チケット半券提示で、
本企画コラボメニューを5%OFFいたします。

◇対象レストラン：

23F スカイレストラン「ロンド」／2F ティーラウンジ「フォンテーヌ」

※半券1枚提示で4名様まで割引いたします。

※他の特典や割引との併用は致しかねます。

札幌芸術の森美術館

「みんなのミュシャ ミュシャからマンガへ——線の魔術」 開催概要

【会場】札幌芸術の森美術館

〒005-0864 札幌市南区芸術の森2丁目75番地

【会期】2020年1月25日(土)～4月12日(日)

休館日：毎週月曜、2月24日(月・振休)は開館、2月25日(火)は休館

【開館時間】9:45～17:00 (入館は16:30まで)

【観覧料】当日券/ 一般 1,500円、高校・大学生 800円、小・中学生 600円

前売券/ 一般 1,300円、高校・大学生 600円、小・中学生 400円

【主催】札幌芸術の森美術館(札幌市芸術文化財団)、STV札幌テレビ放送、ミュシャ財団

【後援】チェコ共和国大使館、チェコセンター、チェコ政府観光局、北海道、札幌市、
札幌市教育委員会、STVラジオ

【協賛】大成建設、光村印刷、損保ジャパン日本興亜

【協力】日本航空、日本通運

【企画協力】NTVヨーロッパ

【展覧会に関するお問い合わせ】

札幌芸術の森美術館 TEL 011-591-0090 <https://artpark.or.jp/>

《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12月25日現在