



【報道関係者各位】

CR-20-156
センチュリーロイヤルホテル
2020年8月26日

北海道×京都『回轉展望レストラン』共同企画 Vol.5
9月6日を「回轉レストランの日」に制定してから今年で3年目
北海道、京都の食材を用いた特別料理をリレー形式で提供
【第一期:北海道】2020年9月1日(火)~2020年10月31日(土)
【第二期:京都】2021年1月7日(木)~2021年2月28日(日)



北海道唯一の回轉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）は、2020年9月1日（火）から10月31日（土）まで「『旅する回轉レストラン』コラボレートディナー（第一期）」と題した限定コース料理を提供いたします。これは、京都唯一の回轉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ル松明町1番地）と共に、回轉レストランの魅力を共同でPRすることを目的として開催するもので、今年で3年目を迎えます。現在国内ホテルで回轉レストランを有しているのは、当ホテルとリーガロイヤルホテル京都の2ホテルのみとなっております。

両ホテルは2018年に9月6日を「回轉レストランの日」に制定いたしました。制定から3年目を迎える今年は、リレー形式で北海道と京都の食材を使用した各店オリジナルのディナーを提供いたします。第二期はリーガロイヤルホテル京都が、2021年1月7日（木）から2月28日（日）まで提供いたします。尚、2020年9月6日（日）「回轉レストランの日」には、『くるくる』をイメージしたアミューズ（仏語：amuse bouche=「ひとくちのお楽しみ」）を両レストランで提供いたします。

これまで、「回轉レストランの日」を記念日に制定したほか、北海道と京都の食材を用いたコラボレーションメニューの販売や両レストランシェフの相互訪問による賞味会の開催、回轉レストランの思い出をテーマにした川柳の公募など様々なPR企画を実施しております。今年もリーガロイヤルホテル京都と協力し、景色を360度パノラマで楽しみながら食事の出来る回轉レストランの魅力をより多くの人に伝えてまいります。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

【第一期：北海道】旅する回転レストラン コラボレートメニュー概要

■開催期間：2020年9月1日(火)～10月31日(土)

※9月は毎週火・水曜日休業(9/22除く) ※10月の営業日に関しては店舗にお問い合わせください

■開催レストラン：スカイレストラン ロンド(23階)

■プラン名：旅する回転レストラン コラボレートディナー

■ご利用時間：16：00～22：00(コースL.020：30)

■価格：1名様 7,000円(税込)

- ・液体窒素で仕上げるアミューズ
- ・本日野菜のプティスープ 黒トリュフオイルの香り
- ・柚子と彩り野菜のジュレ 京都産枝豆のムース
海の幸 キャビア添え
- ・千歳産うみずめカスラーと京都美山ゆず豆の汲み上げ湯葉のグラタン
焼き茄子の泡で



※メイン料理は下記魚料理、肉料理より一品お選びいただけます。

〈魚料理〉北海道のお魚を丹波黒豆とお芋のモンブラン風で オマール海老のグリル

〈肉料理〉京都産和牛肩ロースの炙り焼きと真狩産豚ロースのグリル

金山寺味噌とマッシュルームのアクセント

- ・宇治抹茶のオペラと和栗のプチモンブラン・パン
- ・小菓子
- ・オーガニックコーヒー

※プラス2,600円(税込)にてメイン料理【魚料理・肉料理】の両方をお召し上がりいただけます。

■ドリンク名：京都青谷産スパークリング城州白梅ワイン

■価格：グラス 9(く)6(る)9(く)6(る)にちなんで1杯960円(税込)
ボトル 6,000円(税込)

■プラン名：宇治抹茶香る緑のぱんけ～き

■ご利用時間：11：30～15：00(L.014：30)

■価格：1名様 1,600円(税込)

※ドリンクセット おひとり様 1,800円

〈ドリンクメニュー〉



ドリンクセットをご注文の方は、下記よりお好きなドリンクをお選びいただけます。

- ・ココア
- ・オーガニックコーヒー(ホットまたはアイス)
- ・紅茶(ホットまたはアイス)
- ・オレンジジュース
- ・余市りんごジュース
- ・ウーロン茶
- ・ジンジャーエール
- ・コーラ

【ご予約・お問い合わせ】TEL. 011-221-3008(ロンド・直通)

◆9月6日「回転レストランの日」限定メニューの提供

2020年9月6日(日)、ディナーをご利用の方に「回転レストランの日」制定を記念して、9(く)6(る)9(く)6(る)をイメージした「食前のお愉しみの一品」をご用意いたします。

◇対象レストラン：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)

※スカイレストラン ロンドは、対象メニューご利用の方限定となります

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(14階)

参考：「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市の「センチュリーロイヤルホテル」と京都府京都市の「リーガロイヤルホテル京都」が共同で制定。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出来る回転レストランの魅力をより多くの人に伝えるのが目的。日付は回転にちなんで9と6を「く(9)る(6)く(9)る(6)」と読んで9月6日にいたしました。(2018年8月20日認定)

※一般社団法人 日本記念日協会公式サイトより (<http://www.kinenbi.gr.jp/>)

◇これまでの共同企画について

2018年8月20日：回転レストランの日（9月6日）を制定

2018年9月1日（土）～10月31日（水） コラボレートメニューの販売

2018年11月1日（木）～2019年1月31日（木）「私と回転レストラン川柳」を募集

2019年1月8日（火）～2019年2月28日（木）旅する回転レストラン コラボレートディナーの販売

※リーガロイヤルホテル京都は2019年1月4日（金）より提供開始

※2019年1月22日（火）・23日（水）は、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」当時のシェフ中田宏氏がセンチュリーロイヤルホテル「スカイレストラン ロンド」に来店

※2019年2月19日（火）・2月20日（水）は、センチュリーロイヤルホテル「スカイレストラン ロンド」のシェフ古川浩気が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」に来店

◎レストラン紹介

※新型コロナウイルス感染予防対策により営業時間等に変更がある場合がございます。

詳細は各ホテルにお問い合わせください。

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11:30～15:00 ディナー16:00～22:00(コースL.O. 20:30)
料金	朝食 4,000円 ランチ(平日)3,630円～(土・日・祝)5,445円～ ディナー(平日)8,470円～(土・日・祝)12,100円～	ランチ2,300円～ ディナー7,000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	全席

《センチュリーロイヤルホテル施設概要》

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 : http://www.cr-hotel.com/
開 業	1973年(昭和48年)5月10日
総支配人	桶川 昌幸

2020年8月26日現在

《リーガロイヤルホテル京都 施設概要》

名 称	リーガロイヤルホテル京都
所在地	〒600-8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地
連絡先	TEL : (075) 341-1121 FAX : (075) 341-3073 URL : https://www.rihga.co.jp/kyoto
開 業	1969年(昭和44年)11月1日
総支配人	山中 一茂

2020年8月26日現在

以上