

【報道関係者各位】

CR-20-161  
札幌国際観光株式会社  
センチュリーロイヤルホテル  
2020年9月30日

センチュリーロイヤルホテル  
新しい生活様式の新定番！  
**重箱からシェアしない『ひとり用おせち』**  
**2020年10月15日(木)より、早期予約割引販売**



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10月15日（木）より、1人前のおせち まごころおせち「おひとり重」の予約受付を開始いたします。1つの大きな重箱からみんなでシェアするのではなく、感染防止対策への意識の高まりから、個食ニーズがさらに高まると考えて1人用おせちを初めて企画いたしました。

「おひとり重」は、伝統的なおせちからお酒に合うオードブル感覚のおせちまで和洋中の調理長による全25品の「1人前料理」で構成されております。「一の重」は、数の子土佐漬けやハモンセラノー、胡桃の飴炊きなど和洋中折衷全18品を、「二の重」は、スモークサーモン、キャビア、海老のチリソースなど洋中全7品を盛り込んだ二段重仕立てとなっております。価格は12,000円（税込）。2020年10月15日から11月15日までに、ホテル公式ホームページでご予約の方は、早期予約割引価格10,800円（税込）にて販売いたします。11月16日以降は、当ホテルの公式ホームページ他、電話、FAXにてご注文を受け付けます。

総調理長の金子は、「新型コロナウイルスの影響で、なかなか自由に過ごせないお正月となりそうだが、おせちで食卓に彩りを添え、明るなお正月の一助になりたい。ご家族でもお一人でも、新しい生活様式のお正月を楽しんでほしい」とコメントしております。

商品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

**新しい生活様式の定番  
まごころおせち「おひとり重」 商品概要**

- 予約期間：2020年10月15日（木）～12月21日（月）
- お渡し日：2020年12月31日（木）午前9時～午後2時
- お渡し場所：センチュリーロイヤルホテル3階 おせちお渡し特設会場
- 販売価格：12,000円（税込）

**※2020年11月15日（日）までにホテル公式ホームページにてご予約の方は、  
早期予約割引価格 10,800円（税込）で販売いたします。**

- 販売数量：100個限定

- お支払い方法：

お振込みでお支払いの方は、下記口座へ2020年12月21日（月）までにご入金をお願いいたします。

※振込手数料はお客様のご負担でお願いいたします。

〈口座名：札幌国際観光株式会社〉

北洋銀行本店 普通預金 2271881（銀行コード0501 支店コード028）

※お引渡し日前にお支払いをご希望されるお客様はご相談ください。

※クレジットカード以外のキャッシュレス決済はご利用いただけません。

※お振込人名はお申込者名と同じ名前にしてください。

- ご予約・お問い合わせ：

センチュリーロイヤルホテル公式ホームページ 専用フォームでの受付、

宴会営業部 TEL. 011-221-3002（直通）、またはFAX. 011-210-9337

- メニュー内容：

**【一の重】和食・洋食・中華 計18品**

〈和食〉

黒豆松葉、勝栗、鰯照焼 田作り、牛肉八幡巻き、鮑柔らか煮、紅白蒲鉾、柚子伊達巻、  
海老塩茹で、数の子土佐漬け、鰻伸し、紅鮭昆布巻き、カラフトシシャモ昆布巻き、  
旨煮いろいろ（椎茸、牛蒡、蓮根、亀筍、紅白梅花、こんにゃく、花餅鶴、絹サヤ）以上13品

〈洋食〉

豚ロースのカスラー、雲丹とズワイ蟹入りクネル 昆布シート巻き、  
ハモンセラーノ ホワイトアスパラピクルス包み、黒豆のチーズテリーヌ 以上4品

〈中華〉

胡桃の飴炊き

**【二の重】洋食・中華 計7品**

〈洋食〉

ミナミタラバ蟹のカダイフ、スモークサーモン いくら醤油 キャビア、  
帆立貝のスモークエスカベッシュソース 以上3品

〈中華〉

ソフト蟹の唐揚げ金砂掛け、蟹爪フライ、白老産黒毛和牛の黒胡椒炒め、ソフト海老のチリソース  
以上4品

※重箱のサイズ：内寸（mm）縦123×横123×高さ40

## センチュリーロイヤルホテル概要

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)

2020 年 9 月 30 日現在