

【報道関係者各位】

CR-21-170
札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2021年2月22日

センチュリーロイヤルホテル コロナ禍での婚礼、法要、記念日など、 様々なニーズに対応した テイクアウトメニューを強化



「フルコース」をテーマにした婚礼用テイクアウト商品

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、婚礼テイクアウト料理をはじめとする、ニーズ別の新たなテイクアウト商品を2021年3月1日より販売いたします。高まるテイクアウト需要にお応えするため、既存のメニューはそのままに、婚礼や法要などのほか、個人の記念日などに最適な商品を各種ご用意いたしました。

今回新たに企画した「テイクアウト商品」は、全7種。婚礼テイクアウト料理は、総調理長金子厚が「フルコースのようなお重」をテーマに、キャビアやトリュフ等高級食材を用いたフランス料理を二段重で構成いたしました。また、誕生日や結婚記念日などの特別な機会に、当ホテル スカイレストラン ロンドの味を自宅で楽しめる2名単位の料理・料金で販売する特製重を用意。いずれもミニケーキ付き。このほか法事後の会食を想定した高級和食弁当等を販売いたします。各商品は、電話のほか、ホテル公式ホームページからもお申込みいただけます。

総支配人の桶川は、新型コロナウイルスの感染拡大が増加する中、婚礼をはじめ法要、各種懇親会などの実施の中止、延期、キャンセル等が相次いでいる。特に婚礼においては、昨年12月を最後に開催できない状況が続いている。当ホテルで各種行事の開催を計画しているお客様の中には「何とか開催できないか」という声もいただいている。今後もお客様のニーズに細やかに柔軟に対応できる料理や新しいサービスを研究し、お客様に少しでも安心して食事をしてもらえるように努めていきたい」とコメント。各種商品の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

新北海道スタイルに配慮した、ニーズに合わせた新たな食事シーンのご提案
センチュリーロイヤルホテルの特製テイクアウト商品

■商品名：婚礼用テイクアウト商品「maria-jyu(重)」

一人前 サイズ：外寸(mm)縦98×横198×高さ43 2段

■予約期間：2021年3月1日(月)～ 【14日前予約】

■販売価格：1人前(二段重) 16,000円(税込)

■メニュー内容：

- ・北海道産真鱈のスマークとスマークサーモンの紅白薔薇見立て キャビア イクラ
- ・フォアグラのムース 黒トリュフ昆布風味コンソメジュレ
- ・丸ずわい蟹と雲丹の昆布シート巻き ・カスベの和風ゼリー寄せ
- ・真鱈のエスカベッシュ 福包み ・北海道産のスマークポーク ・北海縞海老
- ・ハモンセラーノ ・黒豆チーズテリーヌ ・ターキーパストラミ
- ・エゾアワビのヴァプールバジルオイルソース
- ・オマール海老と帆立のテルミドールグラタン ・黒毛和牛のコンフィ
- ・ハスカップ洋風寿司 ・温野菜 ・ハートケーキ

■商品名：記念日用テイクアウト商品「スカイレストラン ロンド アニバーサリーペア重」

二人前 サイズ：外寸(mm)縦98×横198×高さ43 2段

■予約期間：2021年3月12日(金)～ 【5日前予約】

■販売価格：2人前(1人前1段重・計2段重) 18,000円(税込)

■メニュー内容：

- ・牛肉のトマト風味テリーヌ ・スマークサーモン ホワイトアスパラピクルス巻き
- ・ハモンセラーノ ・ターキーパストラミ ・オマール海老のデュクセルのクロケット
- ・滝川産合鴨のロースト ・真鯛のエスカベッシュ ・セミエビのカダイフ包み
- ・北海道産黒毛和牛のコンフィ ・フォワグラのムース 黒トリュフ昆布風味のコンソメジュレ
- ・ミニホールケーキ(3号)

■商品名：法要用テイクアウト商品「和食法要重」

一人前 サイズ：外寸(mm)縦98×横198×高さ43 2段

■予約期間：2021年3月12日(金)～ 【5日前予約】

■販売価格：1人前(二段重) 8,240円(税込) ・ 10,800円(税込) ・ 12,960円(税込)

■メニュー内容(10,800円)：

- ・蟹出汁巻き卵 ・青つぶバター ・季節の焼き魚 ・アスパラ塩茹で ・牛肉八幡巻き
- ・笹粽 ・蟹東寺揚げ ・海老塩茹で ・鰻磯辺焼き ・ローストポーク ・かぼちゃ
- ・焼売 ・舞茸 ・蛤串 ・ししとう ・野菜のピクルス・蛸 ・数の子土佐漬
- ・旨煮(椎茸、こんにゃく、蓮根、牛蒡、鶏肉、ニンジン、ブロッコリー)
- ・山菜おこわ ・鮑柔らか煮 ・蟹むき身 ・新生姜

■商品名：和食「彩り弁当」サイズ：外寸(mm)縦282×横316×高さ39

■予約期間：2021年3月5日（金）～ 【5日前予約】

■販売価格：1名様 3,240円（税込）

■メニュー内容：

・小鉢 ・八寸 ・揚げ物 ・煮物 ・肉料理 ・御飯

※オプションメニュー 野菜かき揚げ蕎麦・糸野菜うどん 各324円(税込)

■商品名：洋食「道産品入りうまいもの弁当」 サイズ：外寸(mm)縦282×横316×高さ39

■予約期間：2021年3月5日（金）～ 【5日前予約】

■販売価格：1名様 4,320円（税込）

■メニュー内容：

・北海道産桜鱒のムニエル ・千歳う米豚のカスラー

・釧路沖ししゃものベニエ他全10品

■商品名：中華「和牛と麺飯弁当」 サイズ：外寸(mm)縦282×横316×高さ39

■予約期間：2021年3月5日（金）～ 【5日前予約】

■販売価格：1人前 3,780円（税込）

■メニュー内容：

・広東炒飯・上海焼そば ・海老のチリソース

・白老産黒毛和牛黒胡椒炒め他全9品

■商品名：選べる中華オードブル サイズ：外寸（mm）直径340

■予約期間：2021年3月19日（金）～ 【5日前予約】

■販売価格：1台 4,320円～10,800円（税込）

■メニュー内容：

※固定メニュー：スモークサーモンとクリームチーズの生春巻

※選択メニュー：ソフト海老のチリソース、手羽先餃子、白老産黒毛和牛ステーキ
他全9品から5品をお選びいただけます

■ご予約方法：

・電話の場合 011-221-3002(宴会営業部直通)

・FAXの場合 お申込み用紙に必要事項をご記入の上011-210-9337 宛にて送信

・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

<http://www.cr-hotel.com/>

■ご予約・お問い合わせ：

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

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 : 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) |

2021年2月22日現在