

【報道関係者各位】

CR-21-181
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6月30日

センチュリーロイヤルホテル×浦河町 7月のレストランフェアを開催 「夏いちご尽くし」「アスパラ尽くし」の料理を和・洋で提供 2021年7月1日(木)より開催



全道各地域の食材をはじめ、地域の情報発信に取り組んでいる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、2021年7月1日(木)から7月31日(土)迄、浦河町と連携し、『浦河ベジフルフェア』と題したレストランフェアを開催いたします。同町との連携事業は、今年で6回目を迎えます。

北海道の南に位置し、競走馬の名産地として知られる浦河町は、競走馬や日高昆布の産地として有名でしたが、景気低迷の煽りを受けた軽種馬産業からの転換策として、地元JA、行政、農業改良普及センターがタッグを組み、2003年より夏いちごの栽培を始めました。あかね色のいちごを鈴のように実らせ、「すずあかね」と命名された夏いちご。当初は4戸の農家からのスタートでしたが、その後新規就農者も着々と増え、2014年には生産量が日本一となっております。

期間中、洋食レストランでは「夏いちご」を、和食レストランでは「グリーンアスパラガス」をテーマに、「夏いちご尽くし」「アスパラ尽くし」の料理を提供いたします。そして、昨年同町で開催した夏いちごレシピコンテストの受賞作品をアレンジして提供いたします。また、見た目も楽しんでいただき、ハッピーな気持ちになっていただきたいという思いを込めて、ハート型のいちごを盛り付けた料理もご用意いたします。この他、朝食ビュッフェでは同町の特産品を用いた日替わり料理を提供いたします。

総調理長の金子は、「昨年は、同町の夏いちごに関するミニ講座と夏いちご尽くしのフルコース料理を提供する限定イベントを開催し、夏いちごの新たな『味力』を参加者に楽しんでいただいた。6回目となる今年の連携事業では、昨年好評だった『尽くし』というテーマで爽やかな酸味、香りがある夏いちご、みずみずしい食感とシャキシャキの歯ごたえが特徴のグリーンアスパラガスの『美味しさ』を発信してまいります」とコメントしております。

開催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

TEL/011-210-9340 FAX/011-210-9331

センチュリーロイヤルホテル×浦河町「浦河ベジフルフェア」開催概要

■開催期間：2021年7月1日（木）～7月31日（土）

■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（きたのじ）、
2階朝食ビュッフェ ユーヨーテラス サッポロ

■後援：浦河町

※本フェアでご用意する食材は、現地からの入荷状況により品切れ、または変更となる場合がございます。
何卒ご了承の程お願い申し上げます。

【23階スカイレストラン ロンド】

テーマ：夏いちご尽くし

●浦河夏いちごランチ

ご利用期間：2021年7月1日（木）～7月31日（土）

ご利用時間：11：30～15：00（L.O.14：30）

上記ご利用時間は、2021年7月1日（木）～7月11日（日）迄。
以降の営業については、確定次第ホームページに掲載いたします。

販売価格：おひとり様3,800円（税込）

- ・本日の冷製野菜ポタージュと凍った夏いちご
- ・夏いちごとタコカルパッチョ 海の幸のマリネ イクラ
日高昆布の素揚げ添え
- ・牛肉とコーンのグラタン 夏いちごの泡
- ・本日のお魚と北海道の金時豆ピューレ 夏いちごのベニエ 夏いちごオイルのアクセント
- ・北海道産牛ホホ肉のラグーをパピヨット仕立てで セミドライな夏いちごを添えて
- ・夏いちごのパリブレスト いちごソース
- ・パン 夏いちごのバター
- ・オーガニックコーヒー



●浦河夏いちごディナー

ご利用期間：2021年7月1日（木）～7月31日（土）

ご利用時間：16：00～20：00（L.O.19：00）

上記ご利用時間は、2021年7月1日（木）～7月11日（日）迄。
※お酒類の提供は19時迄とさせていただきます。

以降の営業については、確定次第ホームページに掲載いたします。

販売価格：おひとり様6,000円（税込）

※金・土・日・祝前日にペアシート、半個室を利用の場合、別途席料を
頂戴いたします。

- ・夏いちごのピクルス
- ・本日の冷製野菜ポタージュと凍った夏いちご
- ・グリーンアスパラガスの炙りと海の幸のマリネ 雲丹 イクラ
- ・フォワグラ 牛肉とコーンのグラタン セミドライな夏いちごを添えて
- ・本日のお魚と北海道の金時豆ピューレ 浦河産ななつぼしの焼きリゾット



浦河沖の真ツブのグリル

- ・三石産和牛のラグーをエクレーアに仕立てて 夏いちごの泡と夏いちごのビスコッティで
- ・浦河産いちごで作ったソルベ 夏いちごとアングレーズを敷いて
- ・夏いちごのガトーティラミス 2種ソース
- ・パン 夏いちごのバター
- ・オーガニックコーヒー

【19階日本料理 北乃路】

テーマ：浦河産グリーンアスパラガス

●美緑ランチ

ご利用期間：2021年7月1日（木）～7月31日（土）

ご利用時間：11：30～15：00（L.O. 14：30）

上記ご利用時間は、2021年7月1日（木）～7月11日（日）迄。

※お酒類の提供は19時迄とさせていただきます。

以降の営業については、確定次第ホームページに掲載いたします。

販売価格：おひとり様3,300円（税込）

- ・小 鉢：油子南蛮漬け パプリカ 玉葱 グリーンアスパラガス
- ・八 寸：鱈ポテトサラダ焼き アラレアスパラ 海老そら豆
グリーンアスパラガスの塩茹で 金山寺味噌 出巻玉子
- ・小茶碗：グリーンアスパラガスとブロッコリー入りの飲む茶碗蒸し
遠くに日高昆布の香り
- ・揚 物：グリーンアスパラガス 穴子 南瓜 茄子
夏いちご 薬味 天出し
- ・強 肴：北海道産豚肩ロースのグリーンアスパラガス巻
季節野菜と無花果ピューレ
- ・お食事：白御飯、味噌汁、香の物
- ・甘 味：夏いちごたっぷりゼリー
- ・オーガニックコーヒー

※1日限定20食



●美緑会席

ご利用期間：2021年7月1日（木）～7月31日（土）

ご利用時間：17：00～20：00（L.O. 19：00）

土・日・祝：16：00～

上記ご利用時間は、2021年7月1日（木）～7月11日（日）迄。

※お酒類の提供は19時迄とさせていただきます。

以降の営業については、確定次第ホームページに掲載いたします。

販売価格：おひとり様6,000円（税込）

※金・土・日・祝前日は別途個室利用料を頂戴いたします。



- ・前 菜：グリーンアスパラガスと帆立 灯台つぶの塩炒め 季節野菜と夏いちごのサラダ仕立て
- ・御 椀：グリーンアスパラガス豆腐 椎茸 茗荷 へぎ梅 日高昆布のだし
- ・お造り：本日の魚介盛り合わせ 妻物色々
- ・強 肴：北海道産豚バラ肉のグリーンアスパラガス巻フライと
北海道産とうもろこしのかき揚げ 塩 バルサミコ
- ・蒸し物：翡翠万頭 パプリカとグリーンアスパラガスの葛餡
- ・小 鍋：真かすべと根菜の鍋 グリーンアスパラガスを添えて 日高昆布のだし
- ・お食事：季節の土鍋炊き込みご飯、味噌汁、香の物
- ・甘 味：夏いちごたっぷりゼリー

【2階 ユーヨーテラス サッポロ】

朝食ビュッフェの1品として下記メニューを日替わりで
ご提供いたします。

- 浦河産夏いちごを使用したコーンとツナのライスサラダ
- 浦河産グリーンアスパラガスと蒸し鶏のソテー
ハニーマスタードソース

- 浦河産夏いちごを使ったフルーツ酢ドリンク

ご利用時間：6：30～10：00

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）



「夏いちごレシピコンテスト」の受賞レシピをホテル流にアレンジ！

2020年8月29日に浦河町で「夏いちごレシピコンテスト」が開催されました。応募総数39作品の中から、グランプリ、浦河町いちご生産振興会長賞、B☆B特別賞に輝いた3作品をホテル流にアレンジし、期間中「浦河ベジフルフェア」メニューとしてご提供いたします。

- グランプリ「夏いちごとタコカルパッチョ 海の幸のマリネ 日高昆布の素揚げ添え(左下写真)

提供レストラン： スカイレストラン「ロンド」※浦河夏いちごランチにて提供

- 浦河町いちご生産振興会長賞「夏いちごのビスコッティ」(下中央写真)

提供レストラン： スカイレストラン「ロンド」※浦河夏いちごディナーにて提供

- B☆B(※)特別賞「夏いちごたっぷりゼリー」(右下写真)

提供レストラン： 日本料理「北乃路」※美緑ランチ、美緑会席にて提供

(※)浦河町の特別アドバイザーを務める北海道日本ハムファイターズのマスコット B☆B



《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)

2021年6月30日現在
以上