

【報道関係者各位】

CR-21-183
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7月27日

センチュリーロイヤルホテル×洞爺湖町 GLOBALG.A.P.認証産地で生産された 農産物を用いた特別料理を提供 2021年8月1日(日)よりレストランフェアを開催



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8月1日(日)から8月31日(火)迄、『洞爺湖町フェア』を開催いたします。同町との連携事業は、初となります。

美しい湖と肥沃な大地を有する洞爺湖町は、安心・安全な農産物の生産を目指すクリーン農業に取り組んでおります。2009年、JAとうや湖は全国のJA・系統組織で初めてGLOBALG.A.P.認証を取得しました。欧州発の世界認証であるGLOBALG.A.P.は世界120か国以上で実践されており、信頼性の高い基準として高く評価されており、2017年3月にはGLOBALG.A.P.認証が東京オリンピック・パラリンピックの選手村で使う食材の調達条件になり話題となりました。

期間中、各レストランでは、人参、トマト、レタスなど「安全品質」のGLOBALG.A.P.認証産地の洞爺湖町産野菜を用いて、サンドイッチや大福などを切った時にできるカラフルな断面に愛着を覚える「萌え断」をテーマにした写真映えする料理や、雪蔵でじっくりと貯蔵したじゃがいもにチーズを加えたフランスの郷土料理「アリゴ」など、「見て楽しい」「食べて美味しい」料理をご提供いたします。

総調理長の金子は、「期間中は、洞爺湖町、2020年東京オリンピック・パラリンピック道産農林水産物供給北海道協議会と連携し、認証産地・洞爺湖町産の野菜を使用した限定料理をご堪能いただき、『クリーン農業の先進地』をPRしていきたい」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

クリーン農業の先進地「洞爺湖町フェア」開催概要

■開催期間：2021年8月1日（日）～8月31日（火）

■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：洞爺湖町、2020年東京オリンピック・パラリンピック道産農林水産物供給北海道協議会

※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。※本リリースに記載の営業時間は、7月27日（火）時点のものとなります。

今後、休業日、営業時間など変更の可能性がございます。最新情報はホテル公式ホームページに掲載いたします。

【23階スカイレストラン ロンド】

●洞爺ベジランチ

ご利用期間：8月1日（日）～8月31日（火）

ご利用時間：11：30～15：00（L.O.14：30）

販売価格：おひとり様3,800円（税込）

- ・GLOBALG. A. P. 認証産地でとれた人参の器入り牛肉と
彩り野菜を雪蔵とうやのアリゴソースで
- ・とようらポーク S P F豚ロースのポワレ
GLOBALG. A. P. 認証産地でとれた香味野菜と
北海道産玉ねぎのBBQソース 雪蔵とうや入りのドフィノワーズ添え
（使用しているGLOBALG. A. P. 認証産地でとれた野菜：人参 トマト セロリ）
- ・雪蔵とうやのスイートポテト 赤シソジュレ添え 他全7品



●北海道産小麦のスパゲティ GLOBAL G. A. P. 認証産地でとれた野菜と 北海道産玉ねぎ入り エゾシカ肉のラゲースソース

ご利用期間：8月1日（日）～8月31日（火）

ご利用時間：11：30～14：00

販売価格：おひとり様2,300円（税込）

※本日の冷製プティポタージュ グリーンサラダ パン、
アンティパスト ミスト、デザート、オーガニックコーヒー付き



●洞爺ベジディナー

ご利用期間：8月1日（日）～8月31日（火）

ご利用時間：2021年8月1日（日）～8月22日（日）

16：00～21：00（L.O.19：30）

※お酒類の提供は20時迄とさせていただきます。

8月23日（月）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。

- ・GLOBALG. A. P. 認証産地でとれた人参の器入りフォワグラ



牛肉と彩り野菜を雪蔵とうやのアリゴソースで

- ・とうや湖和牛肩ロースを軽く炙って GLOBALG.A.P.認証産地でとれた香味野菜と北海道産玉ねぎのBBQソース
雪蔵とうや入りのドフィノワーズ添え
(使用している GLOBALG. A. P. 認証産地でとれた野菜：人参 トマト セロリ)
- ・雪蔵とうやのスイートポテト 赤シソジュレ GLOBALG. A. P. 認証産地でとれたトマトのジェラート添え 他全8品

【19階日本料理 北乃路】

●洞爺美菜膳 ※1日限定20食

ご利用期間：2021年8月1日（日）～8月31日（火）

ご利用時間：11：30～15：00（L.O.14：30）

販売価格：おひとり様3,300円（税込）

- ・七種の GLOBALG. A. P. 認証産地でとれた野菜と雪蔵とうやのサラダ 三種のソース 花畑仕立て
(使用している GLOBALG. A. P. 認証産地でとれた野菜：人参 南瓜 大根 ミニトマト ピーマン レタス セロリ)
- ・GLOBALG. A. P. 認証産地でとれた大根と長芋のソテー
樽前湧水豚のスタミナ焼き 味噌風味雪蔵とうやのアリゴ添え
- ・冷し鉢：冬瓜と茄子の冷し煮物 鶏そぼろ餡 オクラ
GLOBALG. A. P. 認証産地でとれたミニトマト 他全6品



●洞爺美菜会席

ご利用期間：2021年8月1日（日）～8月31日（火）

ご利用時間：2021年8月1日（日）～8月22日（日）

17：00～21：00（L.O.19：30）土・日・祝：16：00～

※お酒類の提供は20時迄とさせていただきます。

※8月23日（月）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。

- ・七種の GLOBALG. A. P. 認証産地でとれた野菜と雪蔵とうやのサラダ 三種のソース 花畑仕立て（使用している GLOBALG. A. P. 認証産地でとれた野菜：人参 南瓜 大根 ミニトマト ピーマン レタス セロリ）
- ・強 肴：とうや湖和牛の醤油煮込み 温野菜と味噌風味雪蔵とうやのアリゴ添え
- ・小 鍋：GLOBALG. A. P. 認証産地でとれた野菜たっぷり北海道産豚肉のミネストローネ仕立て 北乃路スタイル
(使用している GLOBALG. A. P. 認証産地でとれた野菜：人参 南瓜 大根) 他全8品



【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。

●雪蔵とうやと GLOBALG. A. P. 認証産地でとれたトマトのグラタン

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）



●洞爺湖町ロビー展

洞爺湖町の「食」と「農業」の魅力を紹介するためのPRパネルを展示いたします。

また、馬鈴薯や甜菜など洞爺高台地区で主となっている畑作経営の後継者、まぼろしの米と呼ばれ、蘭越町の米—1グランプリでグランプリを獲得した「財田米」の生産者、親から引き継いだ農業経営のなかで肉牛生産を拡大したいという若き経営者の素顔、想いが洞爺湖・羊蹄山などの美しい風景をバックにしたインタビュー動画を放映いたします。

期 間：2021年8月1日（日）～8月31日（火）

場 所：センチュリーロイヤルホテル 2階ロビー ※鑑賞無料



《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
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7月27日現在
以上