

【報道関係者各位】

CR-21-190

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9月28日

センチュリーロイヤルホテル×根室振興局
新ブランド「根室七星(まいわし)」やエゾシカ、短角牛、チーズなど
根室地域 1市4町の食材を使用した限定料理を提供
「知床・ねむろグルメフェア」を開催
2021年10月1日(金)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、10月1日(金)より、根室振興局エリア（1市4町）の食材を使用したレストラン企画『知床・ねむろグルメフェア』を開催いたします。近年消費者の魚離れが進むなか、全国でも有数の水揚げ量を誇る同エリアとコラボレートし、新鮮で良質な水産物普及の一助として取り組むほか、エゾシカ肉や短角和牛、乳製品などを使用した限定料理を通じて、「食材の宝庫・知床・ねむろエリア」をPRしてまいります。

根室振興局は、北海道の最東端にあり、オホーツク海と太平洋に面した1市・4町から成り、世界自然遺産として有名な知床をはじめ、雄大で神秘的な自然にあふれ、エール・シャチウオッチングでも人気のスポットの羅臼や自然観測で近年人気の野付半島がある自然豊かなエリアとして人気の観光地となっております。2018年より根室産マイワシにブランド名「根室七星(しちせい)」と命名し、特産品のブランド化に取り組んでおります。

今回のフェアでは、マイワシ（根室市）、北海シマエビ（別海町）、チーズ（中標津町）、秋鮭（標津町）、羅臼昆布（羅臼町）をはじめとする各町の特産品を使用したコース料理を洋食、和食レストランで提供いたします。朝食ビュッフェレストランでは、洋風にアレンジした秋鮭のちゃんちゃん焼きを日替わりの一品料理として提供いたします。また、写真家・中西敏貴氏が根室管内で撮影した風景写真をロビーで展示いたします（鑑賞無料）。

総支配人の桶川は、「今回のフェアを通じて、知床・ねむろエリアの味をご堪能いただき、コロナ過が落ち着いたなら、同エリアに足を運んでほしい」とコメント。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

「知床・ねむろグルメフェア」開催概要

■開催期間：2021年10月1日（金）～10月31日（日）

※掲載情報は9月28日（火）現在の情報となります。状況により今後変更の場合もございます。
詳細につきましては決まり次第、ホームページ、フェイスブック等でご案内致します。

■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 ユーヨーテラス サッポロ

■後援：北海道根室振興局、Oh!さかなフェア実行委員会（北海道水産林務部）

■協力：大地みらい信用金庫

※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。

【23階スカイレストラン ロンド】

●まるごとねむろグルメランチ

ご利用時間：11:30～15:00（L.O. 14:30）

販売価格：1名様 3,800円（税込）

- ・本日の野菜プティポタージュ
- ・オホーツク海野付湾の北海シマエビと標津沖秋鮭のリエット
海の幸を帆立貝のジュのベールで
- ・根室産エゾシカ肉と牛肉をべつかいのチーズでグラタンにして
- ・根室管内産のお魚とアサリのナージュ 羅臼昆布の泡で
- ・中標津町産ミルキーポークのポワレ 中標津町産ゴーダチーズと
金山寺味噌のアクセント
- ・別海町産ゴーダチーズ入りスフレチーズケーキ 別海牛乳のアイス添え
- ・パン ・オーガニックコーヒー

●まるごとねむろグルメディナー

ご利用時間：16:00～20:00（L.O. 19:00）

販売価格：1名様 6,000円（税込）

- ・本日のアミューズ ・本日の野菜プティポタージュ
- ・オホーツク海野付湾の北海シマエビと標津沖秋鮭スモークのリエット
海の幸を帆立貝のジュのベールで
- ・根室産エゾシカ肉とフォワグラ 牛肉をべつかいのチーズで
グラタンにして
- ・杉山水産（根室市）から届いたマイワシ「根室七星」と
杉山水産（根室市）から届いた帆立貝のムースのロール
アサリのナージュと羅臼昆布の泡で
- ・根室産短角和牛の軽い炙り 中標津町産ゴーダチーズと
金山寺味噌のアクセント
- ・別海町産ゴーダチーズ入りスフレチーズケーキ 別海牛乳のアイスとフルーツ添え
- ・パン ・オーガニックコーヒー

ご予約・お問い合わせ TEL. 011-221-3008（スカイレストラン ロンド・直通）



【23階スカイレストラン ロンド】

●シェフ古川のパスタランチ(全4品)

ご利用時間：11:30～14:00

販売価格：1名様 2,300円(税込)

- ・北海道産小麦のスパゲティ 標津沖秋鮭と
中標津町産ゴーダチーズのクリームソース他

※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



【19階日本料理 北乃路】

●まるごとねむろグルメランチ

ご利用時間：11:30～15:00 (L.O. 14:30)

販売価格：1名様 3,300円(税込)

- ・先付：標津町産秋鮭の南蛮漬け 野菜
- ・八寸：杉山水産(根室市)から届いたサンマ甘露煮
中標津町産しいたけ「想いの茸」塩焼き
出巻き玉子 オホーツク海野付湾の北海シマエビ
根室産エゾシカ肉の味噌漬け
- ・小茶碗：茶碗蒸し茸ソース 栗
- ・揚物：杉山水産(根室市)から届いたマイワシ「根室七星」と
パプリカのかき揚げ
- ・蒸し物：きのこふわふわ蒸し 茸色々の葛餡 小葱
- ・お食事：ご飯、味噌汁、香の物
- ・お供：羅臼町産ホッケの糠漬け
- ・甘味：別海町のアイスクリーム
- ・オーガニックコーヒー

※1日限定20食

●季節の炊きたて釜飯膳

ご利用時間：11:30～15:00 (L.O. 14:30)

販売価格：1名様 2,900円(税込)

- ・お造り：本日の魚介盛り合わせ
- ・八寸：玉子料理 本日の焼肴 小揚げ物 あしらひ
- ・替り皿：本日の一品

【釜飯】

杉山水産(根室市)から届いたマイワシ「根室七星」、
焼き舞茸と栗、さつまいもとインゲン他全6種より1種
お選びいただけます。

- ・味噌汁、香の物 ・甘味：アイスクリーム 又は シャーベット
- ・オーガニックコーヒー



●まるごとねむろグルメ会席

ご利用時間：平日 17:00～20:00 (L.O. 19:00)

土日祝 16:00～20:00 (L.O. 19:00)

販売価格：1名様 8,000円 (税込)

- ・前 菜：出巻き玉子 オホーツク海野付湾の北海シマエビ
根室産エゾシカ肉の味噌漬け
杉山水産（根室市）から届いたサンマ甘露煮
中標津町産しいたけ「想いの茸」塩焼き
- ・御 椀：杉山水産（根室市）から届いた
マイワシ「根室七星」のつみれ 沢煮椀仕立て
- ・お造り：本日の魚介盛り合わせ 妻物一式
- ・強 肴：根室産短角和牛の網焼き 季節野菜と曇タレ
- ・焼き物：標津町産秋鮭とエリンギの挟み焼き 杉板の香り
- ・小 鍋：根菜と杉山水産（根室市）から届いた帆立の鍋仕立て
- ・お食事：季節の土鍋炊き込みご飯 羅臼町産ホッケの糠漬け、味噌汁、香の物
- ・甘 味：別海町のアイスクリームと本日の甘味

※ランチでのご利用は前日までの予約制

ご予約・お問い合わせ TEL. 011-221-3007 (日本料理 北乃路・直通)



【2階 ユーヨーテラス サッポロ】

北海道の郷土料理「ちゃんちゃん焼き」を白味噌、
白ワイン、生クリームで洋風に仕立てました。

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。

●標津町産秋鮭の洋風ちゃんちゃん焼き

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)



■知床・ねむろグルメフェアロビー展

テレビや雑誌、写真集などで活躍する人気の写真家・中西敏貴氏が根室管内で撮影した風景写真を展示いたします。

期 間：2021年10月1日（金）～10月31日（日）

場 所：センチュリーロイヤルホテル 2階ロビー 鑑賞料：無 料

《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9月28日現在

以上