

【報道関係者各位】

CR-22-198

札幌国際観光株式会社  
センチュリーロイヤルホテル  
2022年1月21日

センチュリーロイヤルホテル×北見市常呂町  
**「帆立とカーリングのまち・常呂町フェア」**  
札幌の女子カーリングチーム「フォルティウス」が広報大使に  
2022年2月1日より開催



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、2月1日（火）から2月28日（月）まで、北見市常呂町の食材を用いた限定料理を提供するレストランフェアを開催いたします。同町と連携したレストランフェアは、今回で3回目の開催となります。

北海道東部に位置する「常呂町」は、オホーツク海、サロマ湖に面し、豊かな自然と四季を彩る食に恵まれた農業と漁業の地域で、「帆立養殖発祥の地」としても有名です。日本初となる屋内専用カーリングホールが誕生した町でもあり、「カーリングの聖地」とも言われております。

期間中は、同町と関係が深い札幌の女子カーリングチーム「フォルティウス」の選手のアイデアをもとに、各店の調理長が創作した料理をランチ、ディナーでご提供いたします。カーリングストーンを模した「カーリングデザート」や右利きの投石者がストーンにかける「時計回り」の回転「インターン」を表現したソースなど、彩り豊かで味はもちろん、デザイン性も楽しめる『カーリング料理』をお愉しみいただけます。また、各コースの料理名には、料理を提供する順番に合わせて、1皿目の料理には“リード”（1投目）、2皿目に提供する料理には“セカンド”（2投目）などのように専門用語をタイトルとして併記し、料理名の表記でもカーリングが楽しめるようにいたしました。※一部、同テーマ以外の料理もございます。

総調理長の金子は、「選手のアイデアをもとに創作した『カーリング料理』を味わっていただき、常呂町の素晴らしさ、カーリングの楽しさを選手の皆さんと一緒に伝えていきたい」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

## 帆立とカーリングのまち・常呂町フェア開催概要

- 開催期間：2022年2月1日(火)～2月28日(月)
- 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」  
2階 ユーヨーテラス サッポロ
- 後援：北見市常呂町、北見市観光協会常呂支部
- 特別協力：フォルティウス

※新型コロナウイルス感染症の拡大により、営業日、営業時間、提供メニューの内容が変更となる場合がございます。  
詳細は当ホテルのホームページをご確認ください。

※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】

#### ●常呂カーリングランチ

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)

- ・本日のアミューズ
- ・リード：お魚のムースとトランペット茸のストーン  
常呂産帆立貝のハウス仕立て
- ・セカンド：常呂産玉葱のフランと本日のポターージュ  
常呂産帆立貝をブラシに見立てて
- ・サード：北海道のお魚に真ダラのブランドードとお野菜のチップで
- ・スキップ：常呂産玉葱の器入り 牛肉のラグーと  
茸ア・ラ・クレーム
- ・エキストラエンド  
：黒胡麻ムースストーン ボトムを狙って！
- ・パン
- ・オーガニックコーヒー



#### ●シェフ古川のパスタランチ

ご利用時間：11:30～14:00

販売価格：おひとり様 2,300円 (税込)

- ・本日のプティポターージュ グリーンサラダ パン
- ・アンティパスト ミスト
- ・スパゲティ 常呂産帆立貝と4種茸のトマトソース  
他全4種類のパスタより1つお選びいただけます。
- ・デザート
- ・オーガニックコーヒー



## ●常呂カーリングディナー

ご利用時間：16:00～22:00（コース L. O. 20:30、L. O. 21:00）

販売価格：おひとり様 6,000円（税込）

- 本日のアミューズ
- リード：お魚のムースとトランペット茸のストーン  
常呂産帆立貝のハウス仕立て
- セカンド：常呂産玉葱のフランと本日のポターージュ  
常呂産帆立貝をブラシに見立てて
- サード：北海道のお魚に常呂産帆立貝と真ダラのブランダード  
お野菜のチップで
- スキップ：北海道産牛サーロインの常呂産玉葱のシャリアピン風
- エキストラエンド  
：黒胡麻ムースストーン 帆立のガードを置いて！
- パン
- オーガニックコーヒー



---

## 【19階日本料理 北乃路】

### ●常呂カーリング膳 ※1日限定20食

ご利用時間：11:30～15:00（L. O. 14:30）

販売価格：おひとり様 3,500円（税込）

- リード：常呂産帆立貝とサーモンのタルタル  
常呂産玉葱と季節野菜添え
- ナイスゲーム  
：常呂産帆立貝と常呂産玉葱の玉地寄せ  
サーモンソテーとイクラ添え
- インターン  
：常呂産帆立貝と常呂産玉葱のカツ 二色トマト
- フォルティウス  
：北海道産豚肉と常呂産玉葱と  
他野菜の醤油煮込み じゃが芋ピュレ
- サロマの夕日  
：かぶら万頭 常呂産帆立貝とパプリカの葛餡 サロマ湖に沈む夕日仕立て
- パワー：常呂産帆立貝の炊き込みご飯、味噌汁、香の物
- エール：黒胡麻ムースと大納言のストーン仕立て  
ライバルがいたから私たちは強くなれた  
ミラノ五輪にフォルティウスの思いをのせて
- オーガニックコーヒー



## ●常呂カーリング会席

ご利用時間：17:00～21:30(コース L. O. 20:00)

※土・日・祝日は16:00～

販売価格：おひとり様8,000円(税込)

- ・リード：常呂産帆立貝と甘海老の土佐酢マリネ  
常呂産玉葱で作ったドレッシングと共に
- ・セカンド：常呂産帆立貝の葛打ち 湿地 春菊 結人参の清し汁
- ・サード：鮪と常呂産帆立貝のサークル内の攻防
- ・フォルティウス  
：常呂産玉葱と北海道産牛肉の味噌ソースグラタン



- ・サロマの夕日

：かぶら万頭 常呂産帆立貝とパプリカの葛餡 サロマ湖に沈む夕日仕立て

- ・フォース：常呂産帆立貝 常呂産玉葱 サーモン じゃが芋 人参の豆乳鍋仕立て
- ・パワー：常呂産帆立貝と常呂産玉葱の土鍋炊き込みご飯、味噌汁、香の物
- ・エール：黒胡麻ムースと大納言のストーン仕立て

ライバルがいたから私たちは強くなれた ミラノ五輪にフォルティウスの思いをのせて

備考：ランチでのご利用は前日までの予約制

## 【2階 ユーヨーテラス サッポロ】

下記メニューを日替わりでご提供いたします。

## ●常呂沖で水揚げされた帆立貝のソテー 柚子味噌ソース

ご利用時間：6:30～11:00

販売価格：大人3,000円(税込) 子供 1,500円(税込)



## 常呂町ロビー展 ※観覧無料

開催期間：2022年2月1日(火)～2月28日(月)

場所：センチュリーロイヤルホテル 2F ロビー

展示内容：カーリングに関する写真や広大な面積にわたり多くの遺跡が見られる常呂遺跡、貴重な植物の宝庫であるワッカ原生花園、花や鳥などの美しい自然や常呂の四季などをパネルで紹介いたします。

## 【フォルティウス】について

北海道札幌市を拠点に活動する女子カーリングチーム。

2011年に結成し、2014年には日本代表としてソチオリンピックに出場、5位入賞を果たす。

2019年には世界最高峰の大会のひとつ「マスターズ」でアジアの女子カーリングチームとして初めて決勝に進出し、準優勝に輝く。2021年2月、日本カーリング選手権大会で優勝を果たす。メンバーは、リードの船山弓枝、セカンドの近江谷杏菜、サードの小野寺佳歩、スキップの吉村紗也香、そして、2020年ユース五輪銀メダルの小林未奈が新加入。2026年のミラノ・コルティナダンペッツォ五輪を目指し、歩み出している。

## 《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 : <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)

2022年1月21日現在

以上