

【報道関係者各位】

CR-22-205
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6月1日

センチュリーロイヤルホテル 洞爺湖町と飲食体験型返礼品を企画

洞爺湖町おすすめの特産品をふんだんに使用した
コース料理をレストランでご提供

16のふるさと納税サイトで6月1日(水)より申し込み受付開始



全国各地の食材をはじめ、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）と洞爺湖町は、このほど、洞爺湖町のふるさと納税返礼品として、ブランド牛「とうや湖和牛」や野菜、「財田米」など同町のおすすめの特産品を豊富に使用した特別コース料理がレストランで味わえる飲食体験型の返礼品を企画いたしました。ふるさと納税の納税者に当ホテルの和洋いずれかのレストラン食事券を贈呈し、寄付額に応じたランチ・ディナーの特別コース料理を楽しんでいただけます。同町のふるさと納税返礼品の商品管理等をしているレッドホースコーポレーション株式会社にご支援いただき、各種ふるさと納税サイトに商品を掲載し、6月1日(水)より受付を開始いたします。地域産品に新たな付加価値を生み、地域の魅力を発信したいという町の想いを3者で共有し、このたびのコラボレーションが実現いたしました。同町との連携は昨年ホテルで開催したレストランフェアに続く第二弾となります。

今回の返礼品は、ふるさと納税をして1人分または2人分のレストラン食事券（ランチ、またはディナー）を受け取り、自身でレストランに予約して有効期限である8月31日までに利用する仕組みとなっております。

総調理長の金子は、「洞爺湖町は、野菜やお米などの農産物やブランド牛「とうや湖和牛」など、1年を通してさまざまな味覚を楽しめる人気の観光スポット。洞爺湖町自慢の特産品を用いたコース料理をたくさんの方に味わっていただき、洞爺湖町に興味を持っていただき、実際に訪れていただくきっかけになってほしい」とコメントしております。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

センチュリーロイヤルホテル×洞爺湖町 ふるさと納税限定食事券 概要

◇寄附額

ランチ食事券 1名 ¥17,000・2名¥34,000 / デイナー食事券 1名 ¥36,000・2名¥72,000

※お料理コースのみとなります。スカイレストラン「ロンド」のディナーコースは、ペアリングワイン付き。

※本コース料理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

◇寄附申し込み期間

・食事券販売期間 2022年6月1日(水)～8月5日(金)

・食事券利用可能期間 2022年8月1日(月)～8月31日(水)

※返礼品は1寄附につき1名様または2名様の食事券となります。

※ご予約は利用日の前日までとなります

◇掲載のふるさと納税サイト

ふるさとチョイス・楽天ふるさと納税・ふるなび・auPAYふるさと納税・ANAのふるさと納税・
JALふるさと納税・セゾンのふるさと納税・ふるさとプレミアム・ふるさと本舗・
JRE MALLふるさと納税・ふるラボ・Qoo10・47CLUBふるさと納税・ふるさと納税ニッポン・
ふるさとパレット・ふるさと百貨店

◇ランチコース概要

【23階スカイレストラン ロンド】

<洞爺湖町ふるさと納税限定ランチ>

ご利用時間：11:30～15:00 (L.O.14:30)

寄附金額：1名様 17,000円

★コンディメント

(洞爺湖町産トマトジャム・カムイミントと

月浦ワイン(赤)の塩・洞爺湖町産スイートコーンオイル)

- ・洞爺湖町産スイートコーンの冷製ポタージュ
- ・洞爺湖町産赤シソジュレと洞爺湖町産お野菜色々 海の幸のマリネ
- ・洞爺湖町産雪蔵とうや入り牛肉のグラタン
- ・本日のお魚のポワレ 財田米と洞爺湖町産野菜の焼きリゾットと洞爺湖町産野菜のフリットと共に
- ・とうや湖和牛肩ロースの炙り 洞爺湖町産の野菜とお豆のソースで
- ・財田米のライスプディングと洞爺湖町産トマトのジェラート
- ・パン
- ・オーガニックコーヒー



【19階日本料理 北乃路】

＜洞爺湖町ふるさと納税限定ランチ＞

ご利用時間： 11:30～15:00 (L.O. 14:30)

寄附金額： 1名様 17,000円

- ・前 菜：洞爺湖町産雪蔵じゃがいも・人参・かぼちゃ・大根・トマト・レタス・セロリ・スイートコーンとキャベツのサラダ
四種のソース花畑仕立て
- ・強 肴：噴火湾産鮭バター焼きと長芋のステーキ
洞爺湖町産大根と樽前湧水豚の竜田揚げ
洞爺湖町産雪蔵じゃがいもでつくったマッシュポテトチーズ
- ・冷し鉢：冬瓜と焼き茄子・鶏そぼろ・オクラ・洞爺湖町産ミニトマトレモン煮
- ・肉料理：とうや湖和牛もも肉の煮込みデミ味噌ソース掛け 洞爺湖町産温野菜色々
- ・酢の物：鱈と胡瓜 二色菊のミルフィーユ 黄味酢と梅肉
- ・食 事：財田米の釜炊きご飯・味噌汁（合同会社味噌らんまんの熊笹味噌使用）・香の物
- ・甘 味：本日の甘味
- ・オーガニックコーヒー又は、紅茶



◇ディナーコース概要

【23階スカイレストラン ロンド】

＜洞爺湖町ふるさと納税限定ディナー＞

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

寄附金額： 1名様 36,000円 ※月浦ワインペアリング付き

★コンディメント

(洞爺湖町産トマトジャム・カムイミントと
月浦ワイン(赤)の塩・洞爺湖町産スイートコーンオイル)

- ・洞爺湖町産スイートコーンの冷製ポタージュ

◆月浦ワイン ミュラー・トゥルガウ(白)

- ・洞爺湖町産トマトの器入り洞爺湖町産赤シソジュレと
洞爺湖町産お野菜色々 海の幸のマリネ 鱈イクラ キャビア
- ・洞爺湖町産雪蔵とうやの器入り牛肉のグラタン 黒トリュフ
- ・本日のお魚とオマール海老のポワレ 財田米と

洞爺湖町産お野菜の焼きリゾットと洞爺湖町産野菜のフリットと共に

◆月浦ワインドルンフェルダー(赤)

- ・とうや湖和牛肩ロースの炙り焼き 洞爺湖町産の野菜とお豆のソースで
- ・洞爺湖町産野菜のタルトと洞爺湖町産トマトのジェラート
- ・パン
- ・オーガニックコーヒー



【19階日本料理 北乃路】

<洞爺湖町ふるさと納税限定会席>

●ご利用時間： 平日 17:00～21:30 (コース L.O. 20:00・アラカルト L.O. 20:30)
土・日・祝日 16:00～

●寄附金額： 1名様 36,000円

- ・前 菜：洞爺湖町産雪蔵じゃがいも・人参・かぼちゃ・大根・トマト・レタス・セロリ・スイートコーンとキャベツのサラダ 四種のソース 花畑仕立て
- ・小茶碗：噴火湾産鮭のソテーと札幌黄玉地寄せ 醤油餡 鱒いくら
- ・揚 物：洞爺湖町産スイートコーンとモッツァレラチーズ 帆立の天婦羅
- ・お造り：本日の魚介盛り合わせ 妻物一式と握り
- ・強 肴：とうや湖和牛の味噌煮込み 洞爺産温野菜と洞爺湖町産雪蔵じゃがいもでつくったマッシュポテトチーズ添え
- ・小 鍋：洞爺湖町産の野菜たっぷりと樽前湧水豚のミネストローネ仕立て 北乃路スタイル
- ・食 事：財田米を使用した季節の土鍋炊き込みご飯・味噌汁(合同会社味噌らんまんの熊笹味噌使用)・香の物
- ・本日の甘味



【センチュリーロイヤルホテル】

本社：〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2番地 札幌国際観光株式会社

ホテル開業：1973年(昭和48年)5月10日

代表者：代表取締役社長・総支配人 桶川 昌幸

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)

【北海道洞爺湖町】

洞爺湖町は北海道中央南西部に位置しており、湖(洞爺湖)と山(有珠山)と海(内浦湾<噴火湾>)に囲まれた自然豊かな町です。北海道内では最も温暖な地帯で冬の降水量は少なく気温もマイナス10℃以下になることはまれで、北海道の湘南地方と呼ばれ、交通の便もよく観光景観に恵まれていることから北海道有数の観光地となっています。

洞爺湖や有珠山など多くの観光資源があり、年間250万人以上の観光客が訪れる観光地となっています。2009年(平成21年)には町域のすべてとなる洞爺湖有珠山ジオパークが日本国内初の「世界ジオパーク」に認定されました。他にも、世界遺産となった縄文遺跡「入江・高砂貝塚」や洞爺湖の湖面に立てる「ゼロポイント」、湖畔の自然を満喫できるエリア「財田自然観察道」など見どころもたくさんあります。また、同町では、この温暖な気候を生かして、漁業・農業も盛んに行われています。

【レッドホースコーポレーション株式会社】

本社：〒130-0015 東京都墨田区横網 1-10-5 KOKUGIKAN FRONT BUILDING 1F 2F

設立：1964 年 3 月

代表者：代表執行役グループ COO 宮本 隆温

事業内容：コンシューマー事業全般、地域産業支援及び活性化事業、ウェルネス事業、ギフト事業、
エデュテインメント事業（e スポーツ）

URL: <https://www.redhorse.co.jp/>

2022 年 6 月 1 日現在