

【報道関係者各位】

CR-22-207
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23日

センチュリーロイヤルホテル
町内で開催された夏いちごレシピコンテストの
応募作品をアレンジしたメニューも登場
浦河フェア開催のお知らせ
地元高校の写真部による写真展も同時開催
2022年7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、2022年7月1日(金)から7月31日(日)迄、夏いちごなど浦河町の特産品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。フェアは、同町が7月15日を「うらかわ夏いちごの日」として日本記念日協会に登録していることから、毎年「7月」に開催しております。フェア開催は今年で7回目となります。

日高山脈を背に太平洋に面した自然豊かなまち・浦河町は、環境を生かした農業と漁業がさかんな町で、特に競走馬は国内有数の生産頭数を誇り「サラブレッドのまち」としても知られております。また、夏いちご「すずあかね」の一大生産地としても非常に有名で、ふるさと納税の人気返礼品のひとつとなっております。

期間中は、毎年ご好評をいただいている夏いちごとアスパラガスに加えて、スイートコーンや特別栽培米、日高昆布など自慢の食材を用いた限定料理を洋食、和食、朝食ビュッフェレストランでご提供いたします。併せて、昨年同町で開催した夏いちごレシピコンテストの応募作品を当ホテル流にアレンジしてご提供いたします。このほか、ホテル2階ロビーでは地元の高中生やカメラ女子達による写真展を開催し、同町の魅力をPRいたします。

総調理長の金子は、「毎年楽しみにしてくださる方が多い人気のレストラン企画。今年は、各店の調理長が趣向を凝らしたコンディメント(調味料)と共に、浦河食材の新たな美味しさを体感してほしい」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

センチュリーロイヤルホテル×浦河町「浦河フェア」開催概要

■開催期間：2022年7月1日(金)～7月31日(日)

■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。

※「夏いちご」は全て浦河産夏いちご「すずあかね」です。

※「グリーンアスパラガス」、「ホワイトアスパラガス」は全て浦河産です。

【23階スカイレストラン ロンド】

●浦河ランチ

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・サ込)

★コンディメント

(夏いちごドレッシング・日高昆布の塩・浦河産スイートコーンオイル)

- ・夏いちごのシート ホワイトアスパラガスと海の幸のマリネ
- ・本日のお魚を浦河産いちごの白ワインバターソースで
- ・三石ポークロースのコンフィ グリーンアスパラガスのフリカッセ
- ・浦河産いちごのジェラート 夏いちご飾り 他全7品

●シェフ古川の Pasta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 2,300円 (税・サ込)

- ・スパゲティ 浦河産グリーンアスパラガスと
北海道産ベーコンのアーリオ・オーリオ エ ペペロンチーノ他

●浦河ディナー

ご利用時間：16:00～22:00(コース L.O. 20:30・アラカルト L.O. 21:00)

販売価格：おひとり様 8,800円 (税・サ込)

※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。

★コンディメント

(夏いちごドレッシング・日高昆布の塩・浦河産スイートコーンオイル)

- ・日高昆布出汁入りコンソメロワイヤル
グリーンアスパラガス入り牛肉と
浦河産特別栽培米のリゾットをカダイフで包んで
- ・本日のお魚とオマール海老を浦河産いちごの白ワインバターソースで
- ・三石産黒毛和牛のコンフィ グリーンアスパラガスのフリカッセ
- ・夏いちごのクレプロールと2種ソースと浦河産いちごのジェラート 他全8品



【19階日本料理 北乃路】

●浦河ランチ

ご利用時間：11：30～15：00（L.O. 14：30）

販売価格：おひとり様3,300円（税・サ込）

- ・八寸：出し巻き玉子 時鮭小串焼き 海老そら豆
グリーンアスパラガスの塩茹で 金山寺ワサビ添え
- ・揚物：グリーンアスパラガスの穴子巻き 夏いちごの薄衣揚げ
浦河産スイートコーンのかき揚げ 塩 オリジナル七味
- ・お食事：浦河産特別栽培米の釜炊きご飯、味噌汁、香の物
- ・甘味：夏いちごの大福仕立て 北乃路スタイル 他全7品

※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：おひとり様2,900円（税・サ込）

●6種類の釜飯より1つお選びいただけます。

- ・浦河産特別栽培米 浦河産グリーンアスパラガスと
浦河産スイートコーン ・炙り鶏 ・アサリ 他全6種



●浦河会席

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～

販売価格：おひとり様11,000円（税・サ込）

※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の塩茹で 金山寺ワサビ
時不知塩焼き 夏いちご薄衣揚げ 茗荷の子
- ・蒸し物：カマスと野菜 茸の日高昆布蒸し 薬味 醤油タレ
- ・小鍋：タラと根菜の夏いちご入りトマト鍋
浦河産スイートコーン 水菜
- ・甘味：夏いちごのクレープロール抹茶掛けと浦河産いちごのジェラート 他全8品



【2階 ユーヨーテラス サッポロ】

●浦河産夏いちご「すずあかね」と人参のラペ クレソン添え<日替わり>

●浦河産グリーンアスパラガスとベーコンのソテー オランダーズソース<日替わり>

●夏いちごを使ったフルーツ酢ドリンク<日替わり>

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」の応募作品をホテル流にアレンジ!

2021年7月15日(うらかわ夏いちごの日)に浦河町で開催された「第2回夏いちごレシピコンテスト」の応募作品(全37作品)から3作品をホテル流にアレンジしたメニューを「浦河フェア」のランチ、ディナー、会席でご提供いたします。

【生いちご部門 No.15「夏いちごのドレッシング」をアレンジ】

●夏いちごドレッシング (下写真左)

提供レストラン: スカイレストラン「ロンド」※浦河ランチ・浦河ディナーでご提供

【冷凍いちご部門 No.5「いちごバター」をアレンジ】

●夏いちごバター(下写真中央)

提供レストラン: スカイレストラン「ロンド」※浦河ディナーでご提供

【生いちご部門 No.8「いちご大福」をアレンジ】

●夏いちごの大福仕立て 北乃路スタイル(下写真右)

提供レストラン: 日本料理「北乃路」※浦河ランチでご提供



浦河町写真展 『写真で見る浦河 ～とんがりロード～』 ※観覧無料

フェア期間中は浦河高校写真部の写真展や「えりも岬とんがりロード観光協議会」と「北海道カメラ女子の会」との連携事業で結成された「チームとんがり」の写真展「わたしのとんがりロード」を開催します。地元目線で写真に収められたエリアの魅力をこの機会にお楽しみください。

開催期間: 2022年7月1日(金)～7月31日(日)

○浦河高校の作品展示: 7月1日(金)～7月15日(金)※最終日は午前11時まで

○チームとんがりの作品展示: 7月16日(土)～7月31日(日)※最終日は午前11時まで

会場: センチュリーロイヤルホテル 2F ロビー



《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
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6月23日現在

以上