



【報道関係者各位】

CR-22-210
センチュリーロイヤルホテル
2022年8月3日

9月6日は「回轉レストランの日」
北海道×京都『回轉レストラン』共同企画～part5～
2ホテルの回轉レストランで「昭和レトロ」ディナーを提供
2022年9月1日(木)～11日(日)



北海道唯一の回轉レストランを持つ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）の「スカイレ스토랑 ロンド」は、2022年9月1日（木）から11日（日）まで「昭和レトロ」をテーマにした特別ディナーを提供いたします。これは、京都唯一の回轉レストランを有するリーガロイヤルホテル京都（総支配人：藤井友行／京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地）の「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」と、2018年に制定した「回轉レストランの日」（9月6日）が今年で5年目を迎えることを記念して開催するもので、期間中は、2ホテルで、昭和の古き良きに愛され、現在も「街のランドマーク」として親しまれている回轉レストランの魅力をPRしてまいります。

スカイレ스토랑 ロンドでは、調理長の古川が「昭和レトロ」をテーマに昭和時代に提供されていた、どこか懐かしいフランス料理を現代風にアレンジいたしました。京漬物のすぐき、丹波黒豆、九条ねぎ、西京味噌などの京都食材と北海道産食材を用いて、マリネ、コンソメロワイヤル、オニオングラタンスープ、ナンチュアソースなど伝統的な技法で風味豊かに仕上げた料理と、70～80年代に流行った「炎のデザート」を含めた全9品をご提供いたします。尚、9月6日（火）「回轉レストランの日」には、特典として乾杯用ドリンクに、1980年代にレストランの食前酒として人気を博した「キールロワイヤル」を無料提供いたします。

全国のホテルで回轉レストランを有しているのは、当ホテルとリーガロイヤルホテル京都の2ホテルのみとなった今、今年もリーガロイヤルホテル京都と協力し、景色を360度パノラマで楽しみながら食事の出来る回轉レストランの魅力をより多くの人に伝えてまいります。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

9月6日は「回転レストランの日」
北海道×京都『回転レストラン』共同企画～part5～
クラシック&モダンコース～昭和レトロディナー～概要

- 開催店舗： <北海道・札幌市>センチュリーロイヤルホテル 23階 スカイレストラン ロンド
<京都府・京都市>リーガロイヤルホテル京都
フレンチダイニング トップ オブ キョウト
- 開催期間：2022年9月1日(木)～9月11日(日)
※フレンチダイニング トップ オブ キョウトは5日(月)・7日(水)は定休日
- 共通特典：◎9月6日「回転レストランの日」ご利用特典
9月6日「回転レストランの日」に本ディナーをご利用の方に、乾杯用
ドリンクとして「キールロワイヤル」をご用意いたします。
※ノンアルコールドリンクに変更可
- ※本コースで使用する食材は、現地からの入荷状況により品切れ、または産地が変更となる
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】

- ご利用時間：16:00～22:00 (コースL.020:30)
- 価格：1名様 12,000円 (税・サ込)
- ・京都原了郭黒七味風味のグジェール 苺とフロマージュブラン
 - ・北海道産秋鮭を京都産千鳥酢でマリネして 札幌黄のスライスと
京都のすぐき(漬物) 鱒イクラ添え
 - ・京都産紫ずきんと京都産丹波黒入りコンソメロワイヤルに
北海道産帆立貝のブルゴーニュ風
 - ・札幌黄と九条ねぎのオニオングラタンスープ
 - ・北海道産マツカワガレイのポピエット 京都西京味噌入りヴァンプランソースと
阿寒産エクルヴィスのナンチュアソースと共に
 - ・牛サーロインのロースト 北海道産山ワサビ入りメンテルバター
金山寺味噌風味のインカのみぎめのドフィノワーズ添え
 - ・ベイクド・アラスカ ・パン ・小菓子 ・オーガニックコーヒー



クラシック&モダンコース (イメージ)



ベイクド・アラスカ (イメージ)

＜京都府・京都市＞リーガロイヤルホテル京都 フレンチダイニング トップ オブ キョウト

「昭和レトロ」をテーマに、昭和時代を思わせる料理をディナーコースで用意。
複数名様でご来館の場合、下記メニュー内容の盛り付けを「昭和ver.」と「令和 ver.」の
2パターンで提供いたします。2つの時代のフレンチの表現方法の変化をお楽しみください。

■コース名：ムニユ ノスタルジーク ～昭和レトロディナー

■ご利用時間：17:00～21:30（ラストオーダー 20:00）

■価格：1名様 14,000円（税・サ込）

- ・アミューズブーシュ
- ・北海道産毛蟹と帆立貝のゼリー寄せ ソーストマト
- ・ビーフコンソメ チューリンサービス
- ・舌平目のムニエル 壬生菜を添えて
- ・国産牛のローストビーフ ワゴンサービス
北海道産“とうや”とクレソンを添えて
- ・プリン・ア・ラ・モード
- ・パン
- ・コーヒー または 紅茶
- ・小菓子



昭和 ver.（イメージ）

参考：「回転レストランの日」について

回転レストランを有する北海道札幌市の「センチュリーロイヤルホテル」と京都府京都市の「リーガロイヤルホテル京都」が共同で制定。フロアがゆっくりと回転することで、景色を360度パノラマで楽しみながら食事の出来る回転レストランの魅力をより多くの人に伝えるのが目的。日付は回転にちなんで9と6を「く(9)る(6)く(9)る(6)」と読んで9月6日にいたしました。(2018年8月20日認定)

※一般社団法人 日本記念日協会公式サイトより (<http://www.kinenbi.gr.jp/>)

◇これまでの共同企画について

- 2018年8月20日 回転レストランの日（9月6日）を制定
- 2018年9月1日（土）～10月31日（水） コラボレートメニューの販売
- 2018年11月1日（木）～2019年1月31日（木）「私と回転レストラン川柳」を募集
- 2019年1月8日（火）～2019年2月28日（木）旅する回転レストラン コラボレートディナーの販売

※リーガロイヤルホテル京都は2019年1月4日（金）より提供開始

※2019年1月22日（火）・23日（水）は、リーガロイヤルホテル京都「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」当時のシェフ中田宏氏がセンチュリーロイヤルホテル「スカイレストラン ロンド」に来店

※2019年2月19日（火）・2月20日（水）は、センチュリーロイヤルホテル「スカイレストラン ロンド」のシェフ古川浩気がリーガロイヤルホテル京都「フレンチダイニング トップ オブキョウト」に来店

- 2020年9月1日（火）～2021年2月28日（日）北海道、京都の食材を用いた特別料理をリレー形式で販売
- 2021年9月2日（木）～6日（月）回転レストランをイメージした「食前のお愉しみ」を提供

◎レストラン概要

※新型コロナウイルス感染予防対策により営業時間等に変更がある場合がございます。
詳細は各ホテルにお問い合わせください。

ホテル名	リーガロイヤルホテル京都	センチュリーロイヤルホテル
店舗名	フレンチダイニング トップ オブ キョウト	スカイレストラン ロンド
場所	14階(11階より専用エレベーターに乗換)	23階(22階より専用階段)
営業時間	12:00～15:30(L.O. 14:00) ディナー17:00～21:30(L.O. 20:00) ※定休日：毎週月・水曜日	ランチ11:30～15:00 ディナー16:00～22:00(コースL.O. 20:30)
料金	ランチ 5,500円～ ディナー12,100円～	ランチ2,300円～ ディナー7,000円～
席数・個室	全88席(内 個室2室・4～8名) ※個室は、別途個室料有 ※個室は回転しません	全68席 ※個室無し
禁煙席	全席	全席

《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
総支配人	桶川 昌幸

2022年8月3日現在

《リーガロイヤルホテル京都 施設概要》

名 称	リーガロイヤルホテル京都
所在地	〒600-8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地
連絡先	TEL：(075) 341-1121 FAX：(075) 341-3073 URL： https://www.rihga.co.jp/kyoto
開 業	1969年(昭和44年)11月1日
総支配人	藤井友行

2022年8月3日現在
以上