

【報道関係者各位】

CR-22-215
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9月20日

センチュリーロイヤルホテル
マイワシ、北海シマエビ、チーズ、秋鮭、昆布、エゾシカ、短角牛や
稀少な美味食材「クリガニ」「キンコ」など。根室管内の味覚をまるごと味わう
「知床・ねむろグルメフェア」を開催
2022年10月1日（土）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（土）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。同フェアの開催は昨年が続いて2回目となります。

根室振興局は、北海道の最東端にあるエリアで、エリア内には世界自然遺産・知床を始め、4ヵ所の自然公園、国指定の原生自然環境保全地域や2ヵ所の道自然環境保全地域、14ヵ所の鳥獣保護区があり、まさに大自然の宝庫となっております。産業面では、この大自然と広大な土地の恩恵を受け、水産業や酪農業が盛んなエリアとなっております。

期間中は、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）など各市町を代表する特産品を用いた限定料理を朝食ビュッフェ、ランチ、ディナーでご提供いたします。また、北海道東部沿岸で漁獲されるものの、市場にあまり流通していない「クリガニ」やナマコの一つで中華料理の高級食材として知られる「キンコ」を使用したメニューも提供し、その稀少な美味しさをPRいたします。このほか、知床ねむろエリアの美しい景観をテーマにした写真を2階ロビーに展示いたします（鑑賞無料）。

総調理長の金子は、「昨年大変ご好評をいただいたフェアを今年も開催する。札幌に居ながらにして知床・根室エリアのグルメメニューの数々を味わえるひとときを楽しんでほしい。そして、コロナ過が落ち着いたなら、実際に同エリアへ足を運んでほしい」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：2022年10月1日（土）～10月31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（きたのじ）、
2階 ユーヨーテラス サッポロ
 - 後援：北海道、北海道根室振興局、ねむろ水産物普及推進協議会（愛称：まるごと根室）
- ※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・サ込）

- ・オホーツク海野付湾の北海シマエビ 彩り野菜と
中標津町産クリームチーズと標津沖秋鮭のムース
- ・杉山水産（根室市）から届いたマイワシ「根室七星」の
香草パン粉焼きと道東沖クリガニのナージュ 羅臼昆布の泡で
- ・興農豚ロースのポワレ 中標津町産しいたけ「想いの茸」の
ア・ラ・クレーム 中標津町産チーズのアクセント
- ・別海町産ゴードチーズ入りシフォンケーキ
別海牛乳のミルクアイスと共に 他全7品



●まるごとねむろグルメディナー

ご利用時間：16:00～22:00（コース L.O. 20:30）

販売価格：1名様 8,800円（税・サ込）

- ・コンソメロワイヤルを別海町産エゾシカ肉と牛肉で
- ・杉山水産（根室市）から届いたマイワシ「根室七星」の
香草パン粉焼き 吉田水産（根室市）から届いたキンコと
道東沖クリガニのナージュ 羅臼昆布の泡で
- ・根室市産短角和牛のコンフィ 黒トリュフ
中標津町産しいたけ「想いの茸」のア・ラ・クレーム
中標津町産チーズのアクセント
- ・別海町産ゴードチーズ入りシフォンケーキ 別海牛乳のミルクアイスとフルーツと共に 他全9品



【23階スカイレストラン ロンド】

●シェフ古川の Pasta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・サ込）

- ・スパゲティ 標津沖秋鮭と中標津町産しいたけ「想いの茸」
別海町産ゴードチーズのクリームソース 他全4種
- ※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



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）

【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 3,500円（税・サ込）

- ・先付：標津沖秋鮭の南蛮漬け 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
別海町産エゾシカ肉の味噌漬け
- ・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
- ・お供：羅臼町産ホッケの糠漬け 他全8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：1名様 2,900円～4,200円（税・サ込）

【釜飯】下記他全7種より1種お選びいただけます

- A) 杉山水産（根室市）から届いた
マイワシ「根室七星」と梅干 生姜 2,900円（税・サ込）
- B) 標津沖秋鮭 2,900円（税・サ込）
- C) オホーツク海野付湾の帆立貝としめじ 4,200円（税・サ込）

※お造り、八寸、替り皿、甘味、オーガニックコーヒー付き



●まるごとねむろグルメ会席

ご利用時間：平日 17：00～21：30（コース L.O.20：00）

土日祝 16：00～

販売価格：1名様 11,000円（税・サ込）

- ・前菜：別海町産エゾシカ肉の味噌漬け
オホーツク海野付湾の北海シマエビ
中標津町産しいたけ「想いの茸」の酒塩焼き
杉山水産（根室市）から届いたサンマ甘露煮
- ・強肴：根室市産短角和牛の網焼き 季節野菜 霰たれ
- ・小鍋：大根含ませと吉田水産（根室市）から届いた
干しキンコの味噌煮
- ・お食事：季節の土鍋炊き込みご飯、味噌汁（道東沖クリガニ）、香の物 他全9品

※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】

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。

- 中標津町産しいたけ「想いの茸」のオープン焼き
有馬山椒の香り
- 道東沖クリガニ 玄米入り玉子スープ
- 吉田水産（根室市）から届いたキンコ
玄米入り白湯鶏蒸しスープ

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

著名な4人の写真家によって撮影された北海道最東端地域である、知床ねむろエリアの美しい景観を「エゾシカ」、「風景」、「生き物」、「野鳥」の4つのテーマで構成したパネル展を開催いたします。

期 間：2022年10月1日（土）～10月31日（月）※最終日は午前11時迄

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
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9月20日現在

以上