



【報道関係者各位】

CR-22-223  
センチュリーロイヤルホテル  
2022年12月22日

センチュリーロイヤルホテル×リーガロイヤルホテル京都  
「回轉レストランの日」制定5周年企画  
**食の京都へおこしやす「北海道×京都フェア」開催**  
プレゼントキャンペーン、ロビーでポスター展も  
2023年1月1日(日・祝)より開催



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）は、2023年1月1日（日・祝）から31日（火）まで、北海道と京都の食材を用いた特別メニューを提供する「北海道×京都フェア」を開催いたします。これは、当ホテルとリーガロイヤルホテル京都（総支配人：藤井友行／京都市）が、共に有する回轉レストランの魅力伝えるため、2018年に「回轉レストランの日」（9月6日）を制定してから、2023年で5周年を迎えることを記念し企画いたしました。

期間中は、聖護院かぶや金時にんじん、九条ねぎなどの京野菜や、宇治茶の主産地・京都府和東町のお茶、地鶏、地酒などの京都府産食材と北海道産食材をコラボさせた、この機会にみの特別メニューを回轉レストラン（洋食）に加えて、和食レストランと朝食ビュッフェレストランの計3店舗で提供いたします。また、京都蒸溜所が手がけるクラフトジンや京都青谷の城州白梅を使用したスパークリングワインも期間限定でご提供いたします。このほか、レストラン利用者を対象に当ホテルまたはリーガロイヤルホテル京都のペア宿泊券や食事券などが抽選で当たるプレゼントキャンペーンを実施いたします。また、2階ロビーでは、京都の自然や歴史的遺産など四季折々の京都を紹介するポスターを展示いたします（鑑賞無料）。

総調理長の金子は、「館内の複数レストランで、京都食材をテーマにしたレストランフェアを開催するのは今回が初となる。京野菜やお茶など京都を代表する食材を用いた特別メニューをたくさんの方に味わっていただき、実際に京都に足を運ぶきっかけとなれば嬉しい」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(おおゆ)

TEL/011-210-9340 FAX/011-210-9331

センチュリーロイヤルホテル×リーガロイヤルホテル京都  
「回転レストランの日」制定5周年企画  
食の京都へおこしやす「北海道×京都フェア」 開催概要

- 開催期間：2023年1月1日(日・祝)～1月31日(火)  
※リーガロイヤルホテル京都は、2023年1月1日(日・祝)～2月28日(火)  
※営業日、営業時間等は予告なく変更となる場合がございます
- 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
- 主催：センチュリーロイヤルホテル、リーガロイヤルホテル京都
- 後援：京都市、和束町、公益社団法人京都市観光協会、公益社団法人京都府観光連盟、  
札幌市、一般社団法人札幌観光協会、公益社団法人北海道観光振興機構
- ※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。  
※スカイレストラン「ロンド」と日本料理「北乃路」の価格には個室料は含まれておりません。

【23階スカイレストラン ロンド】

◆北海道×京都ランチ

ご利用時間：11:30～15:00 (L.O. 14:30)

販売価格：おひとり様4,200円(税・サ込)

- ・牛肉と阿寒もみじのグラタン 京都和束町の抹茶ととうや(じゃがいも)の泡で
- ・本日のお魚を北海道産黒千石豆のピューレと堀川ごぼうのチップで  
京都玉乃光酒造吟風入り白ワインソース 他全7品



◆北海道×京都ディナー

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8,800円(税・サ込)

- ・北海道産合鴨胸肉のポワレと京都七谷鴨(合鴨)腿肉のコンフィ  
京都丹波ワイン北海道壮瞥ソペ・ブラン香る札幌黄の  
シャリアピンソースと京都の根菜入りソース
- ・京都産抹茶の濃厚ムースと北海道産チーズアイス  
季節のフルーツを添えて 他全9品



◆季の美 京都ドライジン使用 ジントニック

ご利用時間：11:30～15:00 (L.O. 14:30)

16:00～22:00(アラカルト L.O. 21:00)

販売価格：グラス 1,200円(税・サ込)



## 【19階日本料理 北乃路】

### ◆北海道×京都ランチ ※1日30食限定

ご利用時間：11:30～15:00 (L.O. 14:30)

販売価格：おひとり様 4,500円 (税・サ込)

- ・聖護院だいこんと北海道産豚肩ロースのマリアージュ  
筍 梅人参 青味
- ・釜炊き京都和東町のお茶ご飯、味噌汁、香の物 他全8品



### ◆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 3,600円 (税・サ込)

- ・丹波地どりと九条ねぎ

他全6種類の釜飯より1つお選びいただけます。



### ◆北海道×京都会席

ご利用時間：17:00～21:30 (コース L.O. 20:00) ※土・日・祝 16:00～

販売価格：おひとり様 13,200円 (税・サ込)

- ・聖護院だいこんと牛肉の煮込み 味噌ソース
- ・真鱈と真雲子の天婦羅 たっぷり九条ねぎのたれで 他全10品

※ランチでのご利用は前日までの予約制



### ◆京都丹波ワイン 京都青谷産スパークリングワイン 城州白梅ワイン

ご利用時間：11:30～15:00 (L.O. 14:30) 17:00～21:30 (L.O. 20:30) 土・日・祝：16:00～

販売価格：グラス 1,200円 (税・サ込) ボトル 8,800円 (税・サ込)

### ★ノベルティプレゼント

「日本料理 北乃路」で「季節の炊きたて釜飯膳(丹波地どりと九条ねぎ)」「北海道×京都ランチ」「北海道×京都会席」をご注文いただいた方 先着 100名様に和東茶一煎パック(煎茶またはほうじ茶いずれか)をプレゼントいたします。

## 【2階 ユーヨーテラス サッポロ】

- ・金時にんじんを使った水菜とホワイトセロリのサラダ(日替わり)

ご利用時間：6:30～10:00

販売価格：大人 3,000円 (税込) 子供 1,500円 (税込)



### 「北海道×京都フェア」プレゼントキャンペーン

■開催期間：2023年1月1日(日・祝)～1月31日(火)

■応募方法：対象メニューをご注文の方にお渡しする応募用二次元バーコードを読み込んでいただき、必要事項ご入力のうちご応募ください。抽選で各種賞品をプレゼントいたします。

【対象メニュー】・スカイレストラン ロンド：「北海道×京都ランチ」「北海道×京都ディナー」  
・日本料理 北乃路：「季節の炊き立て釜飯膳(丹波地どりと九条ねぎ)」  
「北海道×京都ランチ」「北海道×京都会席」

#### 【賞品】

A賞：ペア宿泊券(特別フロア) 各1組様(交通費は含まれておりません)

※センチュリーロイヤルホテルまたは、リーガロイヤルホテル京都

B賞：レストラン食事券(5,000円相当) 各5名様

※センチュリーロイヤルホテルまたは、リーガロイヤルホテル京都

C賞：リーガロイヤルホテルオリジナル商品 デミガトーセット 合計3名様

---

#### 「I Love Kyoto」ポスター展 ※観覧無料

■開催期間：2023年1月1日(日・祝)～1月31日(火) ※最終日は午前11時まで

■場 所：センチュリーロイヤルホテル2Fロビー

■展示内容：京都の自然・歴史的遺産など四季折々の「京都」をご紹介します「I Love Kyoto」ポスター展を開催いたします。是非「歴史都市・京都」の奥深い魅力を感じてください。

---

#### 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/>)

---

#### 《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12月22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12月22日現在  
以上