

【報道関係者各位】

CR-23-224
札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2023年1月20日

センチュリーロイヤルホテル×北見市常呂町×「フォルティウス」 「帆立とカーリングのまち・常呂町フェア」

釜をストーンに見立てた「カーリング釜飯」が新登場

2023年2月1日より開催



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）では、2月1日（水）から2月28日（火）まで、帆立や玉葱など北見市常呂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。同町と連携したレストランフェアは、今回で4回目となります。

北海道東部に位置する「常呂町」は、オホーツク海、サロマ湖に面し、豊かな自然と四季を彩る食に恵まれた農業と漁業の地域で、「帆立養殖発祥の地」としても有名です。日本初となる屋内専用カーリングホールが誕生した町でもあり、「カーリングの聖地」とも言われております。

今回のフェアでは、同町と関係が深い札幌の女子カーリングチーム「フォルティウス」の選手のアイデアをもとに創作した限定料理のほか、和食レストランでは、ホテルロイヤル北見（北見市）とコラボした「カーリング釜飯」をご提供いたします。「カーリング釜飯」は、2022年4月28日より同ホテルで提供している人気メニューで、釜のふたは競技に使うストーンのハンドルを模して地元の木工業者（工房ホリタ）が手作りしております。釜飯の具は帆立や玉葱などの特産品を使用しております。今回、当ホテルでも「カーリング釜飯」を提供し、「カーリングの聖地」を一緒にPRすることができないかと考え、ホテルロイヤル北見に相談し、「カーリング釜飯」の提供が実現いたしました。また2階ロビーでは、常呂町とカーリングの出会いや用具の歴史などを紹介するパネル展を行います。

総調理長の金子は、「今年も女子カーリングチーム『フォルティウス』の選手の皆様にスペシャルアンバサダーとしてご協力いただき、『帆立とカーリングのまち』の魅力を美味しく、楽しくPRしていきたい」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

帆立とカーリングのまち・常呂町フェア開催概要

■開催期間：2023年2月1日(水)～2月28日(火)

■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：北見市常呂町、北見市観光協会常呂支部

■特別協力：フォルティウス

※新型コロナウイルス感染症の拡大により、営業日、営業時間、提供メニューの内容が変更となる場合がございます。
詳細は当ホテルのホームページをご確認ください。

※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。

【23階スカイレストラン ロンド】

●常呂ランチ

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)

- ・常呂沖で獲れた帆立貝のハウス見立て
常呂産玉葱のキッシュのブラシ添え
- ・北海道のお魚を常呂産玉葱のピンクなリゾットと共に 他全7品



●シェフ古川のパスタランチ

ご利用時間：11:30～15:00 (L.O. 14:30)

販売価格：おひとり様 2,500円 (税・サ込)

- ・本日のプティポタージュ グリーンサラダ パン
- ・アンティパスト ミスト
- ・スパゲティ常呂沖で獲れた帆立貝入り海の幸のペスカトーレロッシ
他全4種類のパスタより1つお選びいただけます。
- ・デザート
- ・オーガニックコーヒー



●常呂ディナー

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)

- ・北海道産牛サーロインをところピンクにんにくと
常呂産玉葱のシャリアピンソースで
- ・黒胡麻ムースストーン ボトムを狙って！
北見産りんご「旭」のジャムを忍ばせて 他全9品



【19階日本料理 北乃路】

●常呂ランチ ※1日限定30食

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)

- ・常呂産玉葱と金目鯛のソテー玉地寄せ 醤油餡
- ・常呂沖で獲れた帆立貝と常呂産玉葱、北海道産蛸、北海道産鮭など具だくさんのカーリング釜飯、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4,000円(税・サ込)

- ・常呂沖で獲れた帆立貝
- 他全6種類の釜飯より1つお選びいただけます。



●常呂会席

ご利用時間：17:00～21:30(コース L.O.20:00)

※土・日・祝日は16:00～

販売価格：おひとり様13,200円(税・サ込)

- ・常呂沖で獲れた帆立貝 常呂産玉葱 北海道産蛸と常呂町芥川ファームのビーツの入ったボルシチ風
 - ・常呂沖で獲れた帆立貝と常呂産玉葱
- 北海道産鮭の土鍋炊き込みご飯、味噌汁、香の物 他全9品

備考：ランチでのご利用は前日までの予約制



【2階 ユーヨーテラス サッポロ】

下記メニューを日替わりでご提供いたします。

●常呂産玉葱とアボカドのサラダ 鱈の香り

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)



カーリングのまち 常呂町ロビー展 ※観覧無料

開催期間：2023年2月1日(水)～2月28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：常呂町におけるカーリングは、昭和55年(1980年)1月に、北海道とカナダ・アルバータ州の姉妹提携を縁に行われた「カーリング講習会」に参加したことにより導入され、当初はビールのミニ樽を利用した手作りのストーンを使用しながら、その歴史が始まりました。期間中は、常呂町とカーリングの出会いや用具の歴史などをパネルでご紹介いたします。

【フォルティウス】について

北海道札幌市を拠点に活動する女子カーリングチーム。

2011年に結成し、2014年には日本代表として

ソチオリンピックに出場、5位入賞を果たす。

2019年には世界最高峰の大会のひとつ「マスターズ」で
アジアの女子カーリングチームとして初めて決勝に進出し、
準優勝に輝く。

2021年2月、日本カーリング選手権大会で優勝を果たす。

メンバーは、船山弓枝、近江谷杏菜、小野寺佳歩、吉村紗也香、

2020年ユース五輪銀メダルの小林未奈、

2018年日本カーリング選手権 優勝の小谷優奈が新加入。

2026年のミラノ・コルティナダンペッツォ五輪を目指し、歩み出している。



《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
代表取締役社長・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）

2023年1月20日現在

以上