

【報道関係者各位】

CR-23-225

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2月22日

センチュリーロイヤルホテル
今年のテーマは「昆布(コンブ)ネーション」
チーズ、スパイス、野菜などとの相性の良さを生かした新メニューも
『北海道喜こんぶフェア』開催
2023年3月1日～3月31日



「昆布(コンブ)ネーション」をテーマにした道産昆布メニュー

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、2023年3月1日(水)から「北海道喜こんぶフェア」を開催いたします。同フェアは、道産昆布の魅力や美味しさを発信しようと2019年より開催しており、今年で5回目を迎えます。

今年のフェアでは、「昆布(コンブ)ネーション」をテーマにした限定料理を提供いたします。「昆布(コンブ)ネーション」とは、他の食材と昆布の相性の良さを、英語「コンビネーション」になぞらえた造語で、「スカイレストラン ロンド」では、利尻昆布と羅臼昆布を、「日本料理 北乃路」では、日高昆布と真昆布を使用し、だしのうま味を追求したこれまでのメニューに加え、チーズやスパイスなどと昆布を組み合わせた新メニューもご用意いたします。朝食ビュッフェレストランでは、野菜との相性を楽しむ全5品の昆布(コンブ)ネーションメニューを日替わりでご提供いたします。このほか、ホテル2階では、道産昆布をPRするパネルや原藻などの展示や、昆布の食育セミナーも開催し、様々なアプローチで道産昆布の魅力をもPRいたします。

総調理長の金子は、「今年のテーマは『昆布(コンブ)ネーション』。昆布は、どんな食材とも相性がよく、組み合わせによってうま味が増す万能食材。「うま味の相乗効果」で新たな美味しさを楽しんでほしい。」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

多彩な北海道産昆布でお祝いを 「北海道喜こんぶフェア」開催概要

■開催期間：2023年3月1日（水）～3月31日（金）

※状況により営業日、営業時間等が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

■後援：北海道 北海道昆布事業協同組合

■協賛：北海道昆布漁業振興協会（事務局：北海道ぎょれん）

※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】

●喜こんぶランチ

ご利用時間：11:30～15:00（L. 014:30）

販売価格：おひとり様4,200円（税・サ込）

- ・北海道産のお魚のポワレ 北海道産金時豆のピューレに利尻昆布と馬告のチップ添え
- ・新ひだか町まつもと牧場の黒毛和牛「こぶ黒」のラグー 羅臼昆布と黒トリュフ 北海道産クリームチーズのアクセント
- ・利尻昆布と北海道産クリームチーズのシフォンケーキ他全7品



●シェフ古川の Pastaランチ

ご利用時間：11:30～15:00（L. 014:30）

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
- ・リングイネ細切り羅臼昆布と桜海老 他全4種類の Pasta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付き



●喜こんぶディナー

ご利用時間：16:00～22:00（コースL.O. 20:30）

販売価格：おひとり様8,800円（税・サ込）

- ・海の幸のマリネとグリーンピースのピューレ 利尻昆布だしとふのり 北海道産赤紫蘇のシートで キャビア
- ・コンソメロワイヤル 北海道の貝類のコトリアード風 とろろ昆布 羅臼昆布の泡
- ・新ひだか町まつもと牧場の黒毛和牛「こぶ黒」の食べ比べ 羅臼昆布と黒トリュフ 北海道産クリームチーズのアクセント他全9品



【19階日本料理 北乃路】

●喜こんぶランチ

ご利用時間：11:30～15:00 (L. 014:30)

販売価格：おひとり様 4,500 円 (税・サ込)

- ・札幌黄の玉地寄せ 日高昆布の佃煮 昆布だしの葛餡 白ごま
- ・北海道産豚肩ロースとチーズの昆布 (コンブ) ネーション
日高昆布パウダー
- ・季節の釜炊きご飯 真昆布の細切りと共に 他全 8 品

※1 日限定 30 食



●季節の炊きたて釜飯膳

ご利用時間：11:30～15:00 (L. 0. 14:30)

販売価格：おひとり様 3,500 円 (税・サ込)

真昆布と真鯛の昆布 (コンブ) ネーション

他全6種類の釜飯より1つお選びいただけます。



●喜こんぶ会席

ご利用時間：17:00～21:30 (コース L. 0. 20:00)

土・日・祝：16:00～21:30 (コース L. 0. 20:00)

販売価格：おひとり様 13,200 円 (税・サ込)

- ・新ひだか町まつもと牧場の黒毛和牛「こぶ黒」の煮込み
温野菜と日高昆布の柔らか煮 飾り野菜
- ・きんきと野菜の真昆布蒸し 醤油たれ 薬味 他全 9 品

※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】

ご利用時間：6:30～10:00

販売価格：おひとり様 大人:3,000 円(税込)

小学生:1,500 円(税込)

●朝食ビュッフェで日替わり提供

- ・真昆布を使用した豆腐の出し汁
北海道産豆乳のお豆腐とご一緒に
- ・羅臼産昆布を使用した北海道産インカの目覚めと
トマトのコンフィ
- ・長昆布の佃煮と北海道産じゃがいものポテトサラダ 他全 5 品



◆北海道こんぶ PR 展

北海道の代表的な昆布の原藻をはじめ、北海道の昆布を紹介するパネルを展示いたします。

期 間：2023 年 3 月 1 日 (水) ～ 3 月 31 日 (金) ※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
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・収容人員	300室・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2月22日現在