

【報道関係者各位】

CR-23-233  
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6月1日

**センチュリーロイヤルホテル**  
**洞爺湖町と飲食体験型返礼品を企画**  
洞爺湖町おすすめの特産品をふんだんに使用した  
コース料理をレストランでご提供  
ふるさと納税サイトで6月1日(木)より申し込み受付開始



全道各地の食材をはじめ、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）と洞爺湖町は、このほど、洞爺湖町のふるさと納税返礼品として、じゃがいもの雪蔵とうや、とうや湖和牛、財田米など同町の特産品を豊富に使用した期間限定のコース料理をレストランで味わえる飲食体験型の返礼品を企画いたしました。昨年に続く2回目の取り組みで、同町のふるさと納税返礼品の商品管理等をしているレッドホースコーポレーション株式会社にご支援いただき、各種ふるさと納税サイトに商品を掲載し、6月1日(木)より受付を開始いたします(受付は8月5日まで)。今年も洞爺湖町、ホテル、レッドホースコーポレーション株式会社の3者によるコラボレーションで、地産食材を活用した料理で新たな付加価値を生み、地域の活性化に貢献してまいります。

返礼品は、8月1日(火)～31日(木)に、ホテルで開催する「洞爺湖町フェア」のメニューで、ふるさと納税の納税者に、寄付額に応じた人数(1人分または2人分)のランチ・ディナーのコース料理の食事券を贈り、その後寄附者自身でレストランに予約して、有効期限の8月31日までにご利用いただく仕組みとなっております。

総調理長の金子は、「今年の『返礼品』は、昨年の4コースから6コースにメニューバリエーションを増やし、価格帯も(レストランを)ご利用しやすいリーズナブルなランチから豪華ディナーまで寄附者の希望に合わせてお選びいただけるように取りそろえた。同町のおすすめ食材を用いた期間限定メニューを是非この機会にご賞味いただきたい。」とコメントしております。

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

## センチュリーロイヤルホテル×洞爺湖町 ふるさと納税 飲食体験型返礼品 概要

### ◇返礼品名と寄附額：

①スカイレストランロンド『シェフ古川の Pastaランチ』券

1名様：9,000円、2名様：17,000円

②スカイレストランロンド『洞爺ベジランチ』券

1名様：16,000円、2名様：32,000円

③『洞爺ベジディナー』券

1名様：37,000円、2名様：74,000円

④日本料理「北乃路」『季節の炊きたて釜飯膳』券

1名様：13,000円、2名様：26,000円

⑤日本料理「北乃路」『洞爺美菜膳』券

1名様：16,000円、2名様：32,000円

⑥日本料理「北乃路」『洞爺美菜会席』券

1名様：37,000円、2名様：74,000円

※お料理コースのみとなります。スカイレストラン「ロンド」のディナーコースは、ペアリングワイン付き。

※本コース料理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。

### ◇寄附申し込み期間

- ・食事券販売期間 2023年6月1日（木）～8月5日（土）
- ・食事券利用可能期間 2023年8月1日（火）～8月31日（木）

※返礼品は1寄附につき1名様または2名様の食事券となります。

※ご予約は利用日の前日までとなります。

### ◇掲載のふるさと納税サイト（全19サイト）

ふるさとチョイス・楽天ふるさと納税・ふるなび・auPAYふるさと納税・ANAのふるさと納税・JALふるさと納税・セゾンのふるさと納税・ふるさとプレミアム・ふるさと本舗・JRE MALLふるさと納税・ふるラボ・Qoo10・47CLUBふるさと納税・ふるさと納税ニッポン・ふるさとパレット・ふるさと百選・ふるさとマーケット・マイナビふるさと納税・そごう西武ふるさと納税

### ◇ランチ食事券

#### 【23階スカイレストラン ロンド】

#### 『シェフ古川の Pastaランチ』

ご利用時間：11:30～15:00（L.O. 14:30）

- ・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
- ・【パスタ】リングイネ洞爺湖町産のお野菜ととようらポーク洞爺湖町産のお豆のラグー
- ・デザート ・オーガニックコーヒー



### 『洞爺ベジランチ』

- ・洞爺湖町産雪蔵馬鈴薯（とうや）のポテトサラダトリュフ風味
- ・洞爺湖町産スイートコーンの冷製ポタージュ
- ・財田米と洞爺湖の露のババロア仕立て海の幸のマリネ
- ・洞爺湖町産のお野菜入り牛肉のグラタンを軽くスモークして
- ・本日のお魚のポワレ洞爺湖町産のお野菜入りチャウダーソースで北海道産赤紫蘇の泡
- ・とようらポークのコンフィ洞爺湖町産の野菜と洞爺湖町産のお豆のソースで
- ・洞爺湖町産スイートコーンを使ったブラウニー湖畔仕立て太陽に見立てたアイスと共に
- ・パン ・オーガニックコーヒー



### ◇ディナー食事券

『洞爺ベジディナー』 < (食前酒 スパークリングワイン・月浦ワイン・ソフトドリンク いずれか1杯付) >

- ・洞爺湖町産雪蔵馬鈴薯（とうや）のポテトサラダトリュフ風味
- ・洞爺湖町産スイートコーンの冷製ポタージュ
- ・財田米と洞爺湖の露のババロア仕立て海の幸のマリネキャビア添え
- ・コンソメロワイヤル洞爺湖町産のお野菜と牛肉で金箔カプチーノ添え
- ・本日のお魚のポワレと貝類のソテー洞爺湖町産のお野菜入りチャウダーソースで北海道産赤紫蘇の泡
- ・とようら湖和牛のグリル洞爺湖町産の野菜と洞爺湖町産お豆のソースで黒トリュフと香草のアクセント
- ・洞爺湖町産スイートコーンを使ったブラウニー湖畔仕立て太陽に見立てたアイスフルーツと共に
- ・パン ・小菓子 ・オーガニックコーヒー



### 【19階日本料理 北乃路】

#### ◇ランチ食事券

##### 『季節の炊きたて釜飯膳』

- 【小 鉢】 季節の小鉢
- 【お造り】 季節の魚介二点盛り
- 【八 寸】 玉子料理



本日の焼肴小揚げ物あしらい 【替り皿】 本日の一品

【お食事】 炊きたて釜飯：「財田米樽前湧水豚と洞爺湖町産雪蔵馬鈴薯（とうや）」または「財田米洞爺湖町産スイートコーン」 ※どちらか選択、味噌汁、香の物

【甘 味】 アイスクリーム ・オーガニックコーヒー又は、紅茶

##### 『洞爺美菜膳』

- 【前 菜】 洞爺湖町産野菜色々と洞爺湖町産豆のサラダ仕立て四種類のソース
- 【小吸物】 洞爺湖町産スイートコーン入り冷製スープクルトンパセリ
- 【お造り】 本日の魚介二点盛り妻物一式
- 【冷し鉢】 焼茄子胡瓜蒸し鶏の胡麻味噌掛け浅月茗荷
- 【小 鍋】 洞爺湖町産野菜色々と樽前湧水豚のミネストローネ北乃路スタイル

【お食事】財田米の釜炊きご飯、味噌汁、香の物

【甘味】本日の甘味と和菓子

・オーガニックコーヒー又は紅茶

#### ◇ディナー食事券

##### 『洞爺美菜会席』

【前菜】洞爺湖町産野菜色々洞爺湖町産豆のサラダ仕立て  
四種類のソース

【小茶碗】北海道産鮭帆立の小田巻蒸し甘海老醤油餡

【揚物】洞爺湖町産スイートコーンのかき揚げ塩しし唐

【お造り】本日の魚介盛り合わせ妻物一式

【主菜】本日のお魚とオマール海老のバター焼き洞爺湖町産野菜添え

【銀鍋】とうや湖和牛のしゃぶしゃぶ薬味ポン酢

【食事】洞爺湖町産の野菜入り土鍋炊き込みご飯（財田米使用）、味噌汁、香の物

【甘味】本日の甘味



#### ●

##### 【センチュリーロイヤルホテル】

住所：〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2番地

ホテル開業：1973年（昭和48年）5月10日

代表者：総支配人 桶川 昌幸

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）

##### 【北海道洞爺湖町】

洞爺湖町は北海道中央南西部に位置する自然豊かな町です。交通の便もよく観光景観に恵まれていることから北海道有数の観光地となっています。2009年（平成21年）には町域のすべてとなる洞爺湖有珠山ジオパークが日本国内初の「世界ジオパーク」に認定されました。

町役場住所：〒049-5692 北海道虻田郡洞爺湖町栄町58番地

町長：下道英明

URL: <http://www.town.toyako.hokkaido.jp/>

##### 【レッドホースコーポレーション株式会社】

本社：〒130-0015 東京都墨田区横網1-10-5 KOKUGIKAN FRONT BUILDING 1F 2F

設立：1964年3月

代表者：代表執行役社長山田健介

事業内容：地域産業支援及び活性化事業、コンシューマー事業

URL: <https://www.redhorse.co.jp/>

2023年6月1日現在