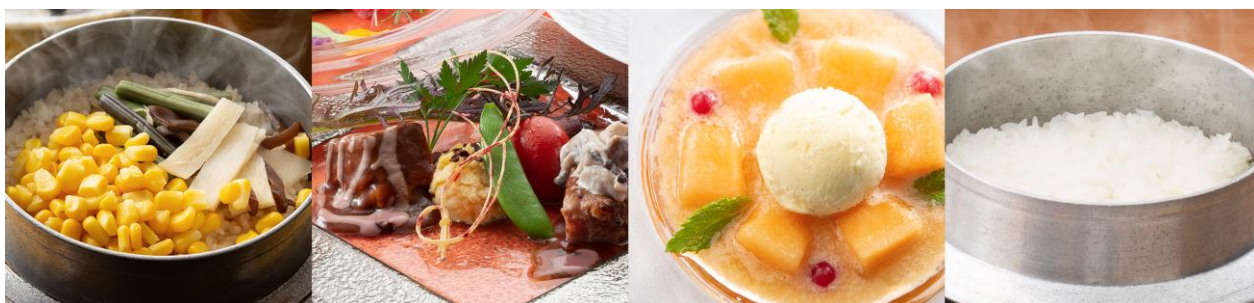


【報道関係者各位】

CR-23-234
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21日

センチュリーロイヤルホテル メロンやスイートコーン、希少な和牛など“富良野ブランド”を堪能 「富良野フェア」を初開催 2023年7月1日(土)～7月31日(月)



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7月1日(土)から31日(月)まで、富良野市と連携したレストラン企画『富良野フェア』を開催いたします。

北海道の中央「ど真ん中」に位置し、美しい農村景観と雄大な自然に囲まれている富良野市は、周囲を山々に囲まれた盆地特有の冷涼な気候と清流空知川がもたらした肥沃な大地を有しております。富良野の広大な大地の中で溢れんばかりの栄養を受け、特に昼夜の寒暖差がある気候のおかげで、甘みやコクを増した農産物、秀逸なワインを数多く生み出しており、いずれも「富良野ブランド」として高い評価を得ています。

期間中、各レストランでは、富良野の自然の恵みを活かしたメロンやスイートコーン、ななつぼしなどの農産物や頭数が少なく希少価値の高い「ふらの大地和牛」などの特産品を使用したオリジナルメニューを、ホテル内の和食、洋食、朝食ビュッフェレストランにてご提供いたします。また、本メニューに合うワインも各種ご用意いたします。このほか、2階ロビーでは、富良野で農業をしながら絵を描いている半農半画家イマイカツミ氏が描く四季折々の富良野の美しい田園風景の水彩画や富良野の農産物の魅力をご紹介するパネル展を開催いたします。

総調理長の金子は、「富良野市と連携したレストランフェアを初開催する。富良野の特産品を用いたメニューをたくさんの方に味わっていただき、実際に富良野市を訪れていただくきっかけになってほしい」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

「富良野フェア」開催概要

■開催期間：2023年7月1日（土）～7月31日（月）

※ユーヨーテラス サッポロは、7月16日（日）～7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階朝食ビュッフェ ユーヨーテラス サッポロ

■後援：富良野市、一般社団法人ふらの観光協会

※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。

【23階スカイレストラン ロンド】

●富良野ランチ

ご利用時間：11：30～15：00（L.O.14：30）

販売価格：おひとり様4,800円（税・サ込）

- ・スイートコーンと蟹味噌風味のテリーヌ
海の幸のマリネ スイカのベール
- ・富良野産豚ロースのコンフィ
- ・メロンのスープ仕立て バニラアイスのをせて 他全7品



●富良野ディナー

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9,800円（税・サ込）

※金・土・日・祝前日にペアシート、半個室を利用の場合、
別途席料を頂戴いたします。

- ・コンソメロワイヤル 富良野産豚肉のラグーを
リョネーズソースで 金箔 メロンの泡
- ・本日のお魚を枝豆のピューレとミニトマトのアクセントで
ななつぼしとほうれん草のリゾット
- ・ふらの大地和牛を使った一皿 他全9品



【19階日本料理 北乃路】

●富良野ランチ

ご利用時間：11：30～15：00（L.O.14：30）

販売価格：おひとり様4,800円（税・サ込）

- ・小茶碗：メロン スイカ スweetコーンの
豆乳寄せ ふらの茹で小豆
- ・強肴：富良野産豚肉の竜田揚げ 季節野菜と富良野産そばの実
- ・お食事：ななつぼしの釜炊きご飯、味噌汁、香の物 他全7品

備考：1日限定30食



●季節の釜飯

「富良野産豚角煮とふらの小豆」

「JAふらの産スイートコーン」

ご利用時間：11：30～15：00 (L.O. 14：30)

販売価格：おひとり様 各 3,800 円 (税・サ込)

※小鉢、お造り、八寸、替り皿、味噌汁 香の物

甘 味、オーガニックコーヒー又は紅茶付き



●富良野会席

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

販売価格：おひとり様 11,000 円 (税・サ込)

※金・土・日・祝前日は別途個室利用料を頂戴いたします。

- ・御 椀：富良野産豚肉と糸野菜の薄葛仕立て 黒コショウ
- ・強 肴：ふらの大地和牛の味噌煮込み 温野菜添え
- ・お食事：ななつぼしの土鍋炊き込みご飯
- ・お 供：国産かぼちゃの煮つけ、味噌汁、香の物 他全 10 品

備 考：前日 18 時迄の予約制(ランチでのご利用も可)



ふらのワイン (数量限定)

【23 階スカイレストラン ロンド】【日本料理 北乃路】

●スパークリングワイン ベルル・ブランシュ(白) 写真左
グラス 1,500 円(税・サ込)

【23 階スカイレストラン ロンド】

●50 周年記念ワイン ∞(インフィニティ) (赤) 写真中央

●ケルナー アシリフラヌイ(白) 写真右
グラス 各 1,500 円(税・サ込)



【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。

●JAふらの産スイートコーンのフリット

提供期間：2023 年 7 月 16 日 (日) ～7 月 31 日 (月)

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)



●富良野ロビー展

期 間：2023年7月1日（土）～7月31日（月）※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 2階ロビー ※鑑賞無料

・富良野市在住 半農半画家 イマイカツミが描く富良野の田園風景

富良野に移住して約20年、農作業をしながら絵を描き続ける半農半画家のイマイカツミ氏。富良野フェアの期間中、四季折々の富良野の美しい田園風景の水彩画を展示いたします。

・富良野の大地が生み出す恵み

ワインと農産物のPRパネル展

農業王国北海道の中でも「採れない農産物はない」と言われるほどの一大産地、富良野市。昨年50周年を迎えた「ふらのワイン」と、農産物の魅力をご紹介します。



《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」（ユウヨーテラス 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6月21日現在

以上