

【報道関係者各位】

CR-23-235
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7月21日

センチュリーロイヤルホテル
クリーン農業の先進地・洞爺湖町フェアを開催
同町特産の赤しそを使ったクラフトビールが新登場
ロビーでは特産品のホタテ貝殻の風鈴と七夕飾りを設置
2023年8月1日(火)より



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8月1日(火)より洞爺湖町の特産品を用いた特別料理を提供するレストラン企画「洞爺湖町フェア」を開催いたします。同町とのコラボレーションは昨年につき3回目となります。

洞爺湖町は、安全・安心な農産物の生産を目指すクリーン農業に取り組んでおり、2009年には、同町管轄のJAとうや湖が全国のJAで初めて、食品の安全品質を担保する世界共通の国際認証規格「GLOBALG. A. P.」を取得。2021年に開催された「東京オリンピック・パラリンピック」では、選手村で利用する安全安心な食材として、同町産のニンジンとカボチャを納入しております。

フェア期間中は、雪蔵じゃがいも、人参、トマトをはじめ、ブランド米の財田米や出荷頭数が少ない「とうや湖和牛」など同町の特産品を用いたランチ、ディナーを洋食、和食レストランで提供いたします。また、規格外のニンジンをを使った料理を朝食ビュッフェで提供し、食品ロスの解消に向けた取り組みも行います。また、本フェアの開催記念として、特産品の赤しそを使用したクラフトビールを製造し、数量限定で販売いたします。このほか、2階ロビーでは、地元特産のホタテの貝殻をつるした「風鈴」を展示いたします。これは、同町の虻田神社が、毎年8月の七夕に合わせて飾りつけを行っているもので、ホテルの中で「地元の行事」を楽しんでいただこうと企画いたしました。期間中は、短冊に願い事を書いて「風鈴」に飾りつけていただき、フェア終了後は、良縁幸福ご利益を祈念して同神社に奉納いたします。

総調理長の金子は、「生産者が丹精込めて作った食材をふんだんに使用した限定料理と地元の醸造所の協力で商品化した数量限定のクラフトビールを味わっていただき、『とうやの大地の恵み』を堪能していただきたい」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

クリーン農業の先進地「洞爺湖町フェア」開催概要

■開催期間： 2023年8月1日（火）～8月31日（木）

■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： 洞爺湖町

※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】

●シェフ古川の Pasta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

- ・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

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)

- ・洞爺湖町産スイートコーンの冷製ポタージュ
- ・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
- ・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 他全8品



●『洞爺ベジディナー』

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。

- ・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
- ・とうや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 他全9品



【19階日本料理 北乃路】

●季節の炊きたて釜飯膳

「財田米 樽前湧水豚と洞爺湖町産雪蔵馬鈴薯（とうや）」

「財田米 洞爺湖町産スイートコーン」

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

●洞爺美菜膳

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）

【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

【小吸物】洞爺湖町産スイートコーン入り冷製スープ

【お食事】財田米の釜炊きご飯、味噌汁、香の物 他全7品

備 考： 1日限定30食

【前日18時までの予約制】

●洞爺美菜会席

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。

【揚物】洞爺湖町産スイートコーンのかき揚げ塩しし唐

【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 他全8品



【23階スカイレストラン ロンド】【日本料理 北乃路】

天と地に育まれた自然の恵み「月浦ワイン」

●ドルンフェルダー(赤) ●ミュラー・トゥルガウ(白) ボトル 各 8,000円(税・サ込)

【23階スカイレストラン ロンド】【日本料理 北乃路】

特産品である赤しそを使用した限定クラフトビール(※)

洞爺湖温泉街初のマイクロブルワリー「Lake Toya Beer」とのコラボレーションによるオリジナルクラフトビール。赤しその香りと爽やかな酸味で、夏の暑い時期にぴったりの味わいです。

●とうやの赤しそサワーエール(330ml)

提供期間：2023年8月7日(月)～8月31日(木)

販売価格：1,500円(税・サ込)

(※)酒税法上の発泡酒

【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：朝食ビュッフェ 大人 3,000円（税込）

●洞爺湖町産ミニトマトのコンフィ オレンジの香り

●洞爺湖町産人参のロースト

※上記メニューは日替わりで提供いたします



●洞爺湖町ロビー展

洞爺湖や有珠山、財田扇状地など「洞爺湖有珠山ジオパーク」の特徴的な地形や四季折々の風景を撮影した写真をロビーに展示し、約11万年前の巨大噴火による洞爺湖誕生の物語をCGと実写映像を組み合わせたアニメーションVTRで放映いたします。

期間：2023年8月1日（火）～8月31日（木） ※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



●虻田神社コラボ企画 夏詣 ホタテ貝風鈴と七夕飾りの設置

虻田神社（洞爺湖町）に飾られている洞爺湖町の特産物であるホタテの貝殻で作られた風鈴を「洞爺湖町フェア」の開催期間に合わせて、ロビーに展示いたします。

ホタテは晴れの日や祝い事で食べられる食材の一つで、貝殻の形が扇形のため「末広がり縁起が良い」とされています。

貝殻同士が風に吹かれてぶつかることで響き合う軽快な音をお楽しみいただけます。

期間：2023年8月1日（火）～8月31日（木） ※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



●【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

連絡先：TEL：011-221-2121 FAX：011-231-2538

URL：<https://www.cr-hotel.com/>

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）

2023年7月21日現在