



【報道関係者各位】

CR-23-236
センチュリーロイヤルホテル
2023年8月18日

地域に親しまれ、時代と共に歩んだ50年
最後の「北海道×京都 回轉レストラン共同企画」
北海道と京都の食材で「時代の変遷」を愉しめる特別料理
回轉レストランで特別ディナーを提供
2023年9月1日(金)~10日(日)



北海道唯一の回轉レストランを持つ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）の「スカイレストラン ロンド」は、2023年9月1日（金）から10日（日）まで昭和・平成・令和をテーマにした料理が愉しめる特別ディナーを提供いたします。これは、国内で珍しくなった「回轉レストラン」の魅力をPRしようと京都唯一の回轉レストランを有するリーガロイヤルホテル京都（京都市）の「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」と、2018年に制定した「回轉レストランの日」（9月6日）が今年6年目を迎えることを記念して開催するものです。

特別ディナーは、ロンドが開業した昭和から平成、令和にかけて、同店で提供していた昭和レトロなフランス料理をはじめ、各時代に人気のスイーツや食品などを取り入れております。回轉レストランの開業時(=昭和)にちなんで、当時人気のあったエクルビス(ザリガニ)のソースで味わうコンソメロイヤルやタマネギのみじん切りを炒めたシャリアピンソースで味わう肉料理、平成に流行したパンケーキをティラミス風のソースと抹茶ソースで仕立てたデザート、目指すべき未来の「サステナブル」(=令和)をテーマに規格外の道産アスパラガスを使用したスープなど、北海道と京都の地産食材を用いて、各時代を感じられる全9品をご提供いたします。また、9月6日は、「黒酢の日」でもあることから、京都市の老舗造酢店「京・西陣 孝太郎の酢」の「黒酢ドリンク」を1杯無料提供いたします。

シェフの古川は、「来年5月に当ホテルが閉館のため、『回轉レストラン共同企画』は今年で最後になるが、いつまでも美味しい記憶をとどめてほしい、という思いを込めて特別ディナーを作った。1973年の開業から昭和・平成・令和と時代を超えて愛されてきた回轉レストランで、美味しく楽しい思い出を作っていただきたい」とコメント。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

9月6日は「回転レストランの日」
北海道×京都『回転レストラン』共同企画ディナー概要

- 開催店舗： センチュリーロイヤルホテルスカイレストラン ロンド(23階)
- 開催期間：2023年9月1日(金)～9月10日(日)
※フレンチダイニング トップ オブ キョウトは9月1日(金)～10月31日(火)
- 9月6日「回転レストランの日」ご利用特典
9月6日「回転レストランの日」に本ディナーをご利用の方に、
京都市の老舗造酢店「京・西陣 孝太郎の酢」の「黒酢ドリンク」を1杯
サービスいたします。
- ご予約・お問い合わせ：TEL. 011-221-3008(ロンド・直通) <受付時間：11:00～18:00>
※本コースで使用する食材は、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】

- ご利用時間：16:00～22:00 (コースL.O. 20:30)
- 価格：1名様 9,696円 (税・サ込)

【平成＝塩レモン】

- ・京都和東町の抹茶入りのグジェール 十勝マッシュルームと
丹波しめじを塩レモンとひね壬生菜のマリネ

【令和＝サステナブル＝規格外の野菜】

- ・富良野産グリーンアスパラガスの冷製スープ

【リーガロイヤルホテル京都との絆＝「回転レストランの日」を制定した

2018年9月6日に発生した胆振東部地震後に、リーガロイヤルホテル京都が
チャリティディナーを企画、売上の一部を日本赤十字社北海道支部に寄附
＝同ホテルとの絆の象徴として、被災地の食材「厚真町産ハスカップ」を使用】

- ・厚真町産ハスカップと京都のクラフトジン季の美と北海道のカラフルポテトと
京都産紫ずきんのアスピック 海の幸のマリネ キャビア添え

【昭和レトロ＝コンソメロワイヤル、ナンチュアソース】

- ・九条ネギのコンソメロワイヤルと北海道産帆立貝の炙り
エクルビス(阿寒湖産レイクロブスター)のナンチュアソースと共に

【平成レトロ＝タピオカ】

- ・北海道の魚介を西京味噌とタピオカ入りクラムチャウダー風のソースで

【昭和レトロ＝シャリアピンソース】

- ・北海道産鴨肉と京鴨の饗宴 札幌黄のシャリアピンソース
京都原了郭黒七味風味の和風クリームソース

【平成＝ティラミス、パンケーキ】

- ・ティラミス風パンケーキとバニラアイス 京都和東町の抹茶を掛けて
・オーガニックコーヒー ・パン ・小菓子



<京都府・京都市>リーガロイヤルホテル京都 フレンチダイニング トップ オブ キョウト

1969年の開業以来、京都の古都を一望できる回転レストランとして、多くのお客様に親しまれてきました。今回は、北海道と京都の食材を中心に、時代（とき）の巡りをテーマにした特別ディナーコースを販売いたします。

■コース名：回転レストラン共同企画 特別ディナーコース「Chronos〜クロノス〜」

■開催期間：2023年9月1日(金)～10月31日(火)

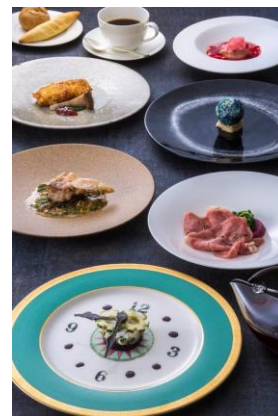
■ご利用時間：17：00～21：30 (L.O. 20：00)

■価格：1名様 18,513円 (税・サ込)

- ・京都原了郭 黒七味風味のコカと山椒を練りこんだサブレ
- ・千年赤酢“朱雀”と鮑のマリネ 時を刻んで
- ・鱧の東寺揚げ 北海道厚真町産ハスカップのコンディマン
札幌黄と京都丹波あつらえ本しめじ
- ・Terra ～地球～

京都七谷鴨（合鴨）とフォワグラのムース 温かいカシスのソース

- ・甘鯛の鱗焼き 雲丹のソースと京都伊根町のもずく
- ・“京の肉”のポトフ仕立て ビーツと京壬生菜 石臼挽き山椒の香り
- ・ふらのワインで煮た洋梨と薔薇のサヴァラン 薔薇とローズヒップのグラニテ
- ・パン ・コーヒー または 紅茶 ・小菓子



全9品の特別ディナー（イメージ）

■9月6日「回転レストランの日」ご利用特典：くるくるの日限定カクテル「^き季の^{ばい}梅ソーダ 9696」

特別にブレンドした「京都蒸溜所」のジンをベースに、旬の時期に収穫された北海道産の「ハスカップベリー」と、希少品種である京都産の梅「城州白」を浸漬後、北海道産の甜菜(てんさい)糖(とう)を加えたりキュール「^き季(き)の梅(ばい) 京都プラムアンドベリーリキュール」を使ったカクテル。仕上げには「9」と「6」に模ったオレンジの皮を添えて9月6日に「Chronos〜クロノス〜」を事前予約されたお客様限定で提供します。※ノンアルコールも用意します。

参考：「回転レストランの日」について

回転レストランを有する北海道札幌市の「センチュリーロイヤルホテル」と京都府京都市の「リーガロイヤルホテル京都」が共同で制定。フロアがゆっくりと回転することで、景色を360度パノラマで楽しみながら食事の出来る回転レストランの魅力をより多くの人に伝えるのが目的。日付は回転にちなんで9と6を「く(9)る(6)く(9)る(6)」と読んで9月6日にいたしました。(2018年8月20日認定)

※一般社団法人 日本記念日協会公式サイトより (<http://www.kinenbi.gr.jp/>)

◇これまでの共同企画について

- 2018年8月20日 回転レストランの日（9月6日）を制定
- 2018年9月1日(土)～10月31日(水) コラボレートメニューの販売
- 2018年11月1日(木)～2019年1月31日(木)「私と回転レストラン川柳」を募集
- 2019年1月8日(火)～2019年2月28日(木) 旅する回転レストラン コラボレートディナーの販売

※リーガロイヤルホテル京都は2019年1月4日(金)より提供開始

- 2020年9月1日(火)～2021年2月28日(日) 北海道、京都の食材を用いた特別料理をリレー形式で販売
- 2021年9月2日(木)～6日(月) 回転レストランをイメージした「食前のお愉しみ」を提供
- 2022年9月1日(木)～9月11日(日)「昭和レトロディナー」を販売
- 2022年9月6日(火)「回転レストランの日」～2022年11月30日(水)
「遠距離カップルプロポーズ応援企画」参加者募集

◎レストラン概要

※営業日、営業時間は予告なく変更になる場合があります。予めご了承ください。詳細は各ホテルにお問い合わせください。

ホテル名	センチュリーロイヤルホテル	リーガロイヤルホテル京都
店舗名	スカイレストラン ロンド	フレンチダイニング トップ オブ キョウト
場所	23階(22階より専用階段)	14階(11階より専用エレベーターに乗換)
営業時間	ランチ11:30～15:00 ディナー16:00～22:00(コースL.O.20:30)	朝食 7:30～10:00 (L.O.9:30) ランチ 12:00～15:30(L.O.14:00) ディナー 17:00～21:30(L.O.20:00)
料金	ランチ2,500円～(～8月)、3,000円～(9月～) ディナー8,000円～	朝食 4,500円～(～8月)、4,598円～(9月～) ランチ 5,800円～(～8月)、6,050円～(9月～) ディナー12,500円～(～8月)、12,705円～(9月～) ※特別期間(クリスマス・年末年始など)は料金が異なる場合があります
席数・個室	全68席 ※個室無し	全88席(内 個室2室・2～8名) ※個室は、別途個室料有 ※個室は回転しません
禁煙席	全席	全席

◆ホテル概要

名称	センチュリーロイヤルホテル	リーガロイヤルホテル京都
所在地	〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2番地	〒600-8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地
お問い合わせ	TEL : 011(221)2121 FAX : 011(231)2538	TEL : (075)341-1121 FAX : (075)341-3073
開業	1973年(昭和48年)5月10日	1969年(昭和44年)11月1日
総支配人	桶川 昌幸	藤井 友行

2023年8月18日現在