Press Release

アセンチュリーロイヤルホテル

【報道関係者各位】

CR-23-238 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 9 月 25 日

センチュリーロイヤルホテル×根室振興局 大自然の宝庫・根室エリアをまるごと味わう SDGs の観点から「魚醬」を取り入れた一品も提供 「知床・ねむろグルメフェア」を開催 2023 年 10 月 1 日 (日) より開催



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、10月1日(日)より、根室振興局エリア (1市4町)の食材を使用したレストラン企画「知床・ねむろグルメフェア」を開催いたします。同フェアの開催は今年で3回目となります。

根室振興局は、北海道の最東端にあるエリアで、エリア内には世界自然遺産・知床を始め、4 ヵ所の自然公園、国指定の原生自然環境保全地域や2ヵ所の道自然環境保全地域、14ヵ所の鳥獣 保護区があり、まさに大自然の宝庫となっております。産業面では、この大自然と広大な土地の 恩恵を受け、水産業や酪農業が盛んなエリアになっております。

期間中は、花咲ガニ、北海シマエビ、チーズ、秋鮭、羅臼昆布など各市町を代表する特産品を用いた限定料理を朝食ビュッフェ、ランチ、ディナーでご提供いたします。また、ナマコの一種で中華料理の高級食材として知られる「キンコ」や、水産加工副産物の有効利用の観点からも注目されている魚醬油を使用したメニューも提供し、知床・ねむろエリアの美味しさを余すことなくPRいたします。このほか、同エリアの美しい景観をテーマにした写真を2階ロビーに展示いたします(鑑賞無料)。

総調理長の金子は、「全国屈指の水産・酪農地である知床・ねむろエリアの特産品を用いた特別メニューを味わっていただき、おいしさを知ってもらうことで、水産物をはじめとした各市町の特産品の消費拡大につながれば」とコメント。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

「知床・ねむろグルメフェア」開催概要

■開催期間: 2023年10月1日(日)~10月31日(火)

■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階ユーヨーテラス サッポロ

■後 援:北海道、北海道根室振興局、ねむろ水産物普及推進協議会(愛称:まるごと根室®)

※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】

●まるごとねむろグルメランチ

ご利用時間: 11:30~15:00 (L.0.14:00) 販売価格:1名様 5,000円(税・サ込)

- ・オホーツク海野付湾の帆立貝と羅臼産鮭とろをマリネして 中標準のヨーグルトのシートと共に
- ・別海町産エゾシカ肉と牛肉を標津ゴーダチーズと 別海町のチーズでグラタンにして
- ・別海バニラアイス イチゴのソースをかけて 他全7品



●まるごとねむろグルメディナー

ご利用時間 : 16:00~21:30 (コース L. 0. 19:30)

販売価格:1名様 11,000円(税・サ込)

- ・標津沖秋鮭と吉田水産(根室市)から届いたキンコ 「根室七星」(マイワシ)をムースにして トマト風味のナージュと羅臼昆布の泡で
- ・根室市産短角和牛のラグーと北海道産牛肉の炙り 中標津町産しいたけ「想いの茸」を2種の味わいで 黒トリュフのアクセントで 他全9品



<u>ご予約・お問い合わせ TEL.011-221-3008 (スカイレストラン ロンド・直通)</u>

【19 階日本料理 北乃路】

●まるごとねむろグルメランチ

ご利用時間:11:30~15:00 (L.0.14:00) 販売価格:1名様 4,800円(税・サ込)

- ・標津沖秋鮭の南蛮漬け 野菜 根室魚醤「さんま」の香り
- ・羅臼町産真ホッケの炙りとオホーツク海産北海シマエビ
- ・中標津町産ミルキーポークの醤油煮込み 温野菜 他全7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.0.14:00)

販売価格:1名様 3,800円~4,800円(税・サ込)

【釜飯】下記他全6種より1種お選びいただけます

- A) 標津沖秋鮭と焼き栗 4,000円 (税・サ込)
- B) 根室市産短角和牛と山菜 4,200円(税・サ込)
- C) オホーツク海野付湾の帆立貝としめじ 4,200円(税・サ込)

※小鉢、お造り、八 寸、替り皿、甘味、オーガニックコーヒー付き

●【前日17時までの予約制】まるごとねむろグルメ会席

ご利用時間:平 日 17:00~21:00 (ドリンク L. 0. 20:30)

土日祝 16:00~

販売価格:1名様 13,800円(税・サ込)

- ・アイナメと花咲ガニの薄葛仕立て 生雲丹 糸野菜
- ・根室市産短角和牛の味噌煮込み 温野菜添え
- ・オホーツク海野付湾の帆立貝とアサリ 若布 焼き葱の潮仕立て 他全9品
- ※ランチでのご利用は前日までの予約制

ご予約・お問い合わせ TEL. 011-221-3007 (日本料理 北乃路・直通)

【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。

- ●中標準町産しいたけ「想いの茸」のロースト オニオンとバジルのソース
- ●根室魚醬「さんま」と玄米入りあんかけ焼きそば
- ●吉田水産(根室市)から届いたキンコ 玄米入り白湯鶏蒸しスープ

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)

■知床・ねむろ写真展 ~最東端の風景~

日本各地の美しい自然の風景を中心にカメラに収める風景写真家・ フォトグラファーの久保直之氏が、根室管内で撮影した写真を使用 した写真パネル展を開催します

期 間:2023年10月1日(日)~10月31日(火)※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 鑑賞料:無 料











《センチュリーロイヤルホテル施設概要》

| センチュリーロイヤルホテル |
|--|
| 〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2番地 |
| TEL: 011(221)2121 FAX: 011(231)2538 |
| https://www.cr-hotel.com/ |
| 1973年(昭和 48年)5月 10日 |
| 桶川 昌幸 (おけがわ まさゆき) |
| 地上 23 階・地下 3 階 |
| 300 室 |
| 557 名 |
| 「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 」 |
| 4 室 結婚式場 (チャペル) |
| 衣裳室、写真室 |
| 30 台収容(地下 3 階駐車場) |
| |

2023年9月25日現在

以上