

【報道関係者各位】

CR-23-240  
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10月27日

センチュリーロイヤルホテル  
**限定料理で、札幌の伝統野菜「札幌大球」をPR**  
2023年11月1日(水)～7日(火)



朝食ビュッフェと、和食・洋食レストランのランチ・ディナーで提供する「札幌大球メニュー」

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、11月1日（水）から11月7日（火）まで、札幌伝統野菜「札幌大球」を使用した限定メニューをスカイレストラン「ロンド」（23階）と日本料理「北乃路」（19階）、朝食ビュッフェレストラン「ユーヨーテラス サッポロ」（2階）にて提供いたします。メニューは、伝統野菜の美味しさを知っていただこうと企画したもので、今年で7年目を迎えます。

札幌大球は、大きなもので直径50センチ、重さ10～20キロに育つ大型のキャベツで、明治期に生産が始まり、漬け物用に重宝されましたが、農作業の負担増や消費者の漬け物離れなどにより、栽培農家が激減し、「幻のキャベツ」と呼ばれるほど希少な食材となっております。

スカイレストラン「ロンド」では、ランチ、ディナーコース（一部対象外のコース有）に、札幌大球を用いたスープを、日本料理「北乃路」では、札幌大球と鯛と枝豆の釜飯ランチを提供いたします。また、朝食ビュッフェレストランでは、札幌大球のボロネーゼ風を提供し、伝統野菜の魅力をアピールいたします。

総調理長の金子は、「明治から脈々と受け継がれてきた伝統野菜『札幌大球』。今年も限定料理で、伝統野菜の美味しさを伝えていきたい」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

札幌の伝統野菜応援企画  
札幌大球応援メニュー 概要

開催期間(予定)：2023年11月1日(水)～11月7日(火)

※稀少食材のため仕入れ状況により期間を変更する場合がございます。

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：札幌市

協力：札幌伝統野菜 札幌大球応援隊

ご予約・お問い合わせ先：

TEL. 011-221-3008(スカイレストラン ロンド・直通)

TEL. 011-221-3007(日本料理 北乃路・直通)

TEL. 011-221-3006(ユーヨーテラス サッポロ・直通) ※朝食はご予約を承っておりません。

### スカイレストラン ロンド

11月2日(木)～7日(火)は、下記スープを提供いたします。 ※11月1日(水)は定休日

#### ■メニュー名：札幌大球とカリフラワーのスープ

【対象ランチコース】ご利用時間：11:30～L.O. 14:00

■ロンドセレクトランチ 1名様 3,000円(税・サ込)

■ロンドミートランチ 1名様 4,200円(税・サ込)

【対象ディナーコース】ご利用時間：16:00～コースL.O. 19:30)

■ロンド記念日ペアディナー “リアン” 2名様 22,000円(税・サ込)

■シェフ古川の特別ディナー “ボヌール” 1名様 18,000円(税・サ込)

■冬のスタンダードディナー 1名様 9,500円(税・サ込)

### 日本料理 北乃路

札幌の伝統野菜「札幌大球」釜飯膳

■ご利用時間：11:30～L.O. 14:00 ※11月6日(月)は定休日

■価格：1名様 3,800円(税・サ込)

#### ■メニュー

- ・小鉢：季節の小鉢
- ・お造り：本日の魚介盛り合わせ
- ・八寸：玉子料理 焼き魚 札幌大球と小海老のかき揚げ あしらひ
- ・替り皿：本日の一品
- ・釜飯：「札幌大球と鯛と枝豆」
- ・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

## ユーヨーテラス サッポロ

■ご利用時間：6：30～10：00

■価格：（一般）大人 3,000円（税込）、小学生1,500円（税込）

■メニュー：

- ・札幌大球のボロネーゼ風

---

## 札幌大球（キャベツ）について

収穫時期：10月下旬～11月下旬

札幌大球は、大きいものと直径50cm、重さ20kg程度にまで育つこともある特大キャベツ。明治初期にアメリカから3種類のキャベツの種子を輸入し栽培したのが始まりといわれており、交配を繰り返して自家採種を続け、北の大地と食の利にかなった大きなキャベツが誕生しました。

冬場の貯蔵で外側が傷んでも食べられる部分が確保できること、肉厚でしっかりとした食感があることから、昭和初期には、主に漬物用として広く栽培されるようになりました。

その後、漬物需要の減少や、その重さにより農作業の負担が大きいことから生産量は徐々に減少しましたが、現在、札幌市内では清田区で2戸の生産者が生産を続けています。

インパクトのある見た目やその食感のみならず、甘くて風味が良い味そのものにも関心が高まり、主に漬物加工会社や飲食店などに出荷されています。

※JAさっぽろ公式サイトより <https://www.ja-sapporo.or.jp/agriculture/traditional/>

## 《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：https://www.cr-hotel.com/
開 業	1973年（昭和48年）5月10日
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10月27日現在

以上