

【報道関係者各位】

CR-14-16

札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2014年11月18日

**センチュリーロイヤルホテル、平成2年以來となる新規改装
2014年12月1日(月)
日本料理「北乃路」リニューアルオープン
市内ホテルの和食レストランでは初となる「シェフズテーブル」を新設
新しい日本料理を目指して、朝・昼・夕食メニューも全面リニューアル**

センチュリーロイヤルホテル（社長：桶川昌幸／札幌市中央区北5条西5丁目）19階の郷土和食堂「北の路（きたのじ）」が、2014年12月1日(月)、日本料理「北乃路（きたのじ）」としてリニューアルいたします。同店のリニューアルは、平成2年12月以來となります。同店のリニューアルにより、2011年のリブランド以降、成長し続けているホテルの実態との乖離を解決し、ホテル全体のブランドを向上させ、新たな客層の開拓を目指してまいります。

リニューアルのコンセプトは、「北海道と日本、海外と融和したグローバルな日本料理」。店内は「落ち着いたある和モダン空間」をテーマに、全体的にシックな色合いのデザインに仕上げたほか、畳個室を廃止し、イス席の個室、半個室に一新いたしました。また、市内ホテルの和食店では初となる「シェフズテーブル」を新設いたしました。厨房が見える場所に用意された席で、調理人が料理を作っている様子を観ながらの食事や調理長の説明を受けながら特別メニューをご提供いたします。これによって、小人数の接待を中心に、夜のカップル層の集客や記念日での需要を掘り起こしてまいります。

12月1日からは、幻の高級魚、冬の味覚の王様といわれる天然クエ（長崎県産）と北海道産野菜を組み合わせた特別会席（13,000円～）を期間限定でご用意いたします（12月7日迄）。フォワグラやキャビアなど「洋」の食材を組み合わせたアラカルトメニューもご用意いたします。12月19日～25日には、クリスマスをテーマにした特別会席もご提供いたします。ランチタイムでは、旬の食材を様々な調理方法で盛りつけた特別二段重（3,500円）をご用意いたします。ドリンクでは、「日本人が携わる北海道と世界のワイン」をテーマにしたワインを各種ご用意、日本酒は、北海道産のほか国内の希少な銘柄を、日本酒を用いたオリジナルカクテルを開発し、料理とのマリアージュにもこだわってまいります。当ホテル代表の桶川は、「北海道の食の魅力、そして日本全国ひいては海外の食文化を取り入れた日本料理を提供し、地元の皆様はじめ、国内外のいろいろな方に日本料理の素晴らしさを発信していきたい。また、今回のリニューアルでは、和朝食メニューも一新した。当ホテルのビュッフェレストランのように、朝食の美味しいレストランも目指していきたい」とコメントしています。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)

TEL／011-210-9340 FAX／011-210-9331

《日本料理「北乃路」リニューアル概要》

店舗名	日本料理 北乃路（きたのじ）
場 所	センチュリーロイヤルホテル19階
オープン日	2014年12月1日（月）
営業時間	朝食 6:30～10:00 昼食 11:30～15:00（コースラストオーダー14:00） 夕食 平日 17:00～22:00（コースラストオーダー20:30） 土曜日・日曜日・祝日 16:00～22:00（コースラストオーダー20:30）
定休日	無休
料 金	朝食：2,300円（税込2,484円） 昼食：2,500円（税込2,700円）～ 夕食：会席6,000円（税込6,480円）～
席 数	総席数 82席 ・個室6室（6名席×6室）、ホール席 34席 ・シェフズテーブル 1室（12席）
禁煙・喫煙	朝食・ランチ：全席禁煙 ディナー：シェフズテーブルを除く、個室のみ喫煙可
電話番号	011-221-3007（北乃路 直通）

◆レストランの特徴

<ハード>

- ①畳個室をなくし、全てテーブル・イス席に変更
- ②結納・接待などに最適な個室を6室ご用意
- ③6室ある個室は可変式パーティションを使い、最大36名まで対応可
- ④市内ホテルの和食レストラン初の「シェフズテーブル」を新設

<料理・ドリンク>

- ① 朝食は2種から3種へと、メニュー数が1種増えました。
大釜で炊き上げのご飯他3種からお選びいただける「和膳朝食」のほか、「海鮮丼」、和風食材で仕立てた「和サンドイッチ」をご提供
- ②ランチでは、旬の味わいを二段重に配した月替わりの「お重ランチ」や接待ランチ用として小会席（1名 5,000円税別）をご用意。尚、旧店舗の人気メニュー「釜めし」は継続して提供。
- ③ディナーは、月や季節ごとにテーマを変えて展開する「日本全国の旬と北海道が会おう味紀行」をテーマに、全国各地の魚介、野菜、肉と北海道産食材、洋のエッセンスを組み合わせ、新たな感動と発見のある味つけや斬新な盛り付けを楽しめる新感覚の会席料理、アラカルト料理を提供
- ④「日本人が携わる北海道と世界のワイン」をテーマにしたワインを充実。北海道産以外にも全国の日本酒を用意。また日本酒を用いたオリジナルカクテルを開発するなど、料理とお酒の相性を追求します

《センチュリーロイヤルホテル施設概要》

名 称	札幌国際観光株式会社 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」 「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	スーベニアショップ、エステ、 衣裳室、写真室
駐車場	30台収容(地下3階駐車場)

2014年11月17日現在

《センチュリーロイヤルホテルの紹介》

JR 札幌駅・地下鉄南北線さっぽろ駅より地下コンコースで直結し、徒歩2分。観光はもちろん、ビジネスにも大変便利な立地に位置しております。300室ある全客室には加湿空気清浄機を完備、Wi-Fiが無料をご利用いただけるなど、快適にご滞在いただけます。

その他、館内には札幌を望みながらフレンチをお楽しみいただける、最上階の回転展望レストラン「スカイレストランロンド」をはじめ、野菜と玄米を中心としたビュッフェレストラン「YUUYOO TERRACE SAPPORO」、そして2014年12月1日に、グローバルな和食をテーマに新感覚の日本料理を提供するレストランをリニューアルオープンさせ、これまで以上に「センチュリーロイヤルホテルの味なおもてなし」を充実させてまいります。

以上