

【報道関係者各位】

CR-14-18

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25日

センチュリーロイヤルホテル 日本料理「北乃路」
今度は、和朝食で「朝食のおいしいホテル」を目指します。
和朝食メニューを全面リニューアル
大釜で炊き上げたご飯と炙り料理を取り入れた和膳や
新たに和風サンドイッチもご用意

2014年12月1日(月)午前6時30よりご提供開始



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階日本料理「北乃路（きたのじ）」は、2014年12月1日(月)から新たな和朝食をご用意いたします。これは、当ホテルが推進している「朝食のおいしいホテル」プロジェクトの第二弾となります。

この度提供する新たな和朝食は、「できたて」「季節感」「ご当地らしさ」をテーマに、大釜で炊き上げた北海道産米（白米・お粥・炊き込みご飯より選択）と二段重に配した北海道産のたらこや筋子、炙り料理、具材が選べる味噌汁他全18品の定食「和膳朝食」をはじめ、海老、ホタテ、いくら等をたっぷりと乗せた海鮮丼、味噌田楽や蟹の山葵風味など和風テイストのサンドイッチ「和サンド」の全3種です。いずれも季節に応じた食材や調理法でご提供いたします。

当ホテル代表の桶川は、「当ホテルでは、他ホテルに先駆けて朝食ビュッフェのリニューアルに取り組み、国内外の有力サイトの「朝食の美味しいホテルランキング」（一部サイトでは北海道地区第一位）にて高評価を獲得いたしました。国内外で注目されている和食の需要は、朝食においても益々高まっている。新たな和朝食では、和食が持つ「健康」「季節感」を大切に、「できたての美味しさ」をご提供し、更なる顧客満足度向上を目指してまいります。また、海外からのお客様にも和食の魅力を積極的に発信していきたい。」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」朝食メニュー概要》

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）
朝食営業時間	朝食 6:30～10:00
定休日	無休
料 金	一般のお客様 1名様 2,300円（税込2,484円）
禁煙・喫煙	朝食：全席禁煙
電話番号	011-221-3007（北乃路 直通）

◆日本料理「北乃路」の新たな朝食メニュー

＜テーマ＞

おいしく食べてカラダが喜ぶ彩食健美

視覚、嗅覚、味覚などに語りかける、体に優しい健康和朝食

「できたて」「季節感」「ご当地らしさ」の追求

◆和膳朝食

大釜で炊き上げた北海道産「ゆめぴりか」のご飯に、虎杖浜産たらこ、北海道産の筋子や炙り料理など、お米を美味しく食べるために吟味したおかずが充実



【ご飯】（北海道産ゆめぴりか）

・白飯 ・お粥 ・季節の炊き込み御飯

【味噌汁】二種の具材より選択

【二段重】

・季節の焼き魚・玉子焼 染めおろし・季節の香の物二種・季節の煮物
 ・虎杖浜産たらこ・北海道産筋子・サラダ・鯨の昆布巻 ・季節の珍味

【炙り】※「蝦夷かま」は、当ホテルが独自に考案した名称

・本日の「蝦夷かま」※（魚のすり身）・海苔 ・季節の野菜 ・たたみ鰯

【デザート】マスカルポーネの豆乳豆腐 富良野ジャム

【オーガニックコーヒー】※テーブルサービス



◆海鮮丼

海老、ホタテ、いくらなどがたっぷりに乗った特製海鮮丼です。

【季節の海鮮丼】白飯（北海道産ゆめぴりか）、北海道産山わさび

【茶碗蒸し】【味噌汁】二種の具材より選択

【季節の香の物】【オーガニックコーヒー】※テーブルサービス



和サンド

ほうれん草や胡麻を使用したパンと和風食材で仕立てた新感覚のサンドイッチ。味噌田楽や蟹の山葵風味などの和テイストと海の幸の相性をお愉しみいただけます

- ・本日のスープ
- ・味噌田楽マヨネーズ&サラダサンド（ほうれん草のパン）
- ・蟹わさびマヨネーズ&サラダサンド（胡麻バンズ）
- ・帆立スモーク&柚子胡椒タルタルサンド（ホットドッグ）
- ・添え野菜
- ・マスカルポーネの豆乳豆腐 富良野ジャム
- ・オーガニックコーヒー ※テーブルサービス



※仕入等の状況によりメニューや産地が変更となる場合がございます。

《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」※12/1 リニューアルオープン 「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24日現在