

【報道関係者各位】

CR-19-110
札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2019年2月28日

センチュリーロイヤルホテル
北海道産昆布を多彩に使用した期間限定のお祝い料理を提供
『喜こんぶフェア』開催
ロビーで昆布の原藻展示や昆布が当たるプレゼントキャンペーンも
2019年3月1日(金)より



北海道産昆布を使用したお祝い料理と昆布を使用したオリジナルブーケの予約販売も。

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、2019年3月1日(金)から4月30日(火)の期間、北海道産昆布を使用したレストラン企画「北海道喜こんぶフェア」を開催いたします。昆布は、“よろこんぶ” など、古くから縁起がいいとされてきた“幸せの食材”であることから、卒業、入学、就職などのお祝いシーズンに合わせて、北海道産昆布をテーマにしたお祝い料理の提供を企画いたしました。

期間中は、利尻、羅臼、日高など北海道産の多様な種類の昆布を使用した期間限定の特別料理を館内の和食、洋食のレストラン、ティーラウンジ等で提供いたします。また、北海道産昆布やホテルの食事券が抽選で当たるプレゼントキャンペーンも実施いたします。2階ロビーでは北海道産昆布の原藻や昆布の魅力を紹介するパネルを展示いたします。このほか、道央・浦河町のフラワーショップが手掛ける日高昆布を使用したブーケ「喜コンブケ」の予約受付もいたします。

総支配人の桶川は、「昆布は北海道全域で漁獲され、地域によって採れる種類に違いがあり、ダシをとったときの香りや味・色、さらに料理に用いたときの味や食感もさまざま。日本で食べられる昆布の約90%が北海道産である一方で、道内では消費量が伸び悩んでいる。昆布の特性を活かしたシェフの特別料理で、昆布のおいしさをPRしていきたい」とコメントしております。

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

「喜こんぶフェア」開催概要

■開催期間：2019年3月1日（金）～4月30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階朝食ビュッフェ ユーヨーテラス サッポロ、2階ティーラウンジ「フォンテーヌ」

■後援：北海道

■協賛：北海道昆布漁業振興協会（事務局：北海道ぎょれん）

■特別協力：特定営利活動法人 北海道こんぶ研究会

※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。
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】

●北海道喜こんぶランチ

ご利用期間：2019年3月1日（金）～4月30日（火）

ご利用時間：11:30～16:00 ※全席禁煙

販売価格：おひとり様 3,500円（税込3,780円）

- ・がごめ昆布 利尻昆布だしのジュレとプティアミューズ
- ・北海道産白身魚の昆布マリネと海の幸のマリネ 厚葉昆布サラダ添え
- ・本日の野菜スープ 真昆布オイルのアクセント
- ・北海道産白身魚の昆布パン粉バター焼き 羅臼昆布のだし香る泡で
- ・新ひだか町 まつもと牧場こぶ黒牛肉のラグー
昆布とポルチャーニ茸のデュクセル 温野菜添え
- ・羅臼昆布のソルベ
- ・パン ・オーガニックコーヒー



●北海道喜こんぶディナー

ご利用期間：2019年3月1日（金）～4月30日（火）

ご利用時間：16:00～23:00（コースL.O.21:00、L.O.22:00）

販売価格：おひとり様 8,000円（税込8,640円）

- ・がごめ昆布 利尻昆布だしのジュレと花びら百合根 順才
- ・本日の野菜プティスープ 真昆布オイルのアクセント
- ・北海道産桜鱈の昆布シート包みと海の幸のマリネ 雲丹 キャビア
厚葉昆布サラダ添え
- ・蛤 北寄貝 羅臼昆布とトマト風味のナージュ
- ・北海道産白身魚 ズワイ蟹 白板昆布と湯葉包み 羅臼昆布のだし香る泡で
- ・新ひだか町 まつもと牧場こぶ黒牛肩ロース肉のポワレ 昆布とポルチャーニ茸のデュクセル
黒トリュフ 季節の温野菜添え
- ・ショコラロールクレープ 利尻昆布風味のソースと羅臼昆布のソルベ
- ・小菓子 ・パン ・オーガニックコーヒー



【19階日本料理 北乃路】

●北海道喜こんぶランチ ※1日限定20食

ご利用期間：2019年3月1日（金）～4月30日（火）

ご利用時間：11：30～15：00（L.O. 14：30）

販売価格：おひとり様 3,500円（税込3,780円）

- ・小付：細切り昆布と豆色々のサラダ仕立て 昆布ジュレ
- ・小茶碗：茶碗蒸し 桜麩と結び昆布を添えて
- ・お造り：白身昆布 〆 むき海老 鮪 鱒 帆立
- ・主菜：桜鱒華昆布焼き 酢 〆 鯿のバッテラ添え
- ・強肴：春大根と牛バラ肉 歯舞早煮昆布の煮物
- ・小蕎麦：昆布蕎麦 葱
- ・お食事：（3月）がごめ昆布入りふりかけまぶし御飯
（4月）昆布だし香るお茶漬け（塩ふき昆布ととろろ昆布添え）、味噌汁、香の物
- ・甘味：羅臼昆布ソルベ ・オーガニックコーヒー



●北海道喜こんぶ会席

ご利用期間：2019年3月1日（金）～4月30日（火）

ご利用時間：平日 17：00～20：30（ラストオーダー）

土曜日・日曜日・祝日 16：00～20：30（ラストオーダー）

販売価格：おひとり様 10,000円（税込10,800円）

祝杯用スパークリングワイン1杯付 おひとり様 11,000円（税込11,880円）

- ・先付：鯿甘露煮と歯舞早煮昆布の博多 昆布ジュレ 人参
- ・小茶碗：雲丹茶碗蒸し 結び昆布 芽葱 銀鮓
- ・お造り：本日の魚介三点盛り 昆布のハーモニー 春模様
- ・強肴：北海道産牛ロースステーキ 焼野菜と昆布チップス
だし香る真昆布のスープと共に
- ・蒸し物：鱈の蕪ら蒸し 糸野菜と細切り昆布 海老
- ・小鍋：桜鱒 玉葱 水菜の鍋 とろろ昆布
- ・お食事：季節の土鍋炊き込みご飯、味噌汁、香の物
- ・甘味：本日の甘味



【ティーラウンジ フォンテーヌ】

ご利用期間 2019年3月1日（金）～4月30日（火）

ご利用時間 8：00～19：00（L.O. 18：30）

羅臼昆布茶 小菓子セット おひとり様 980円（税込）



【2階 ユーヨーテラス サッポロ】

朝食ビュッフェの1品として下記料理をご提供いたします。

●紅鮭と真昆布の子和え《日替わり》、とろろ昆布《日替わり》

ご利用時間：6：30～11：00

販売価格：朝食ビュッフェ 大人 2,500 円（税込 2,700 円）

子供 1,250 円（税込 1,350 円）

◆レストランプレゼントキャンペーン

開催期間：2019年3月1日(金)～4月30日(火)

プレゼント対象：

センチュリーロイヤルホテル 23階「スカイレストラン ロンド」、
19階「日本料理北乃路」、2階ティーラウンジ「フォンテーヌ」にて
「喜こんぶフェア」メニューをご利用のお客様に抽選で各種賞品をプレゼント。
(応募ハガキに必要事項を記入し、店内の専用箱に投函してください。)

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
- ・2階ティーラウンジ フォンテーヌ

当選発表：応募締切り後、厳正なる抽選のうえ、当選者を決定し、その後、賞品の発送をもって発表に代えさせていただきます。(賞品の発送先は、日本国内に限ります。)

※諸事情により賞品の発送が遅れる場合がございますので、予めご了承ください。

※抽選結果・発送状況に関わるお問合せは一切 お受けしかねますのでご了承ください。

賞品：日高昆(170g)×20名様、センチュリーロイヤルホテル食事券(10,000円)×2名様、
センチュリーロイヤルホテル食事券(5,000円)×4名様

ご注意：

- ・諸事情により一部賞品内容が変更になる場合がございます。
- ・お客様の住所、転居先が不明等で賞品がお届けできない場合は、当選無効とさせていただきます。
賞品の交換・換金・返金等には応じかねますので、予めご了承ください。



◆北海道喜こんぶロビー展

女性の美と健康を守る「昆布のチカラ」や北海道の昆布を紹介するパネル、北海道の代表的な昆布の原藻等を展示いたします。

期 間：2019年3月1日(金)～4月30日(火)

場 所：センチュリーロイヤルホテル 2階ロビー ※鑑賞無料

◆浦河喜コンブケーキの予約受付

道央・浦河町産の日高昆布を用いたオリジナルブーケ「浦河喜コンブケーキ」のご予約を承ります。

「浦河喜コンブケーキ」とは

昔から縁起物として親しまれてきた昆布を同町特産の日高昆布で花束にいたしました。

「コンサートが開催された時、出演者へのお礼に渡す花束の代わりに昆布を使えないか」

きっかけは町の職員の一言から。“花束”に使うのは、50センチに切りそろえた乾燥昆布 20 本。

花のように見せるため、外側の昆布は細かい霧を噴きかけて曲げ、クリップで挟み、丸みを作って乾燥させています。縁起物の昆布で仕立てた花束は、おいしく食べることもできます。

料 金 : 日本料理 北乃路をご利用のお客様限定 1 束 8,640 円～ (送料・税込)

お申込方法 : ホテルホームページお申込専用フォームよりレストランご利用の 7 日前までにお申込ください。

お支払方法 : 来店支払、銀行振込、郵便振込のいずれかをお選びいただけます。

お受取方法 : 当日ご来店時のお渡しとなります。

備 考 : ※その他、追加でラッピングを承っております。

詳しくはレストランまでお問い合わせください。

※お申込みは、レストランご予約の方に限り承ります。

※お申込み完了後の変更・キャンセルはできません。

※お客様が指定する特定日、その他、ご用意できない場合があります。

お問合せ先 : 19F 日本料理 北乃路 TEL : 011-221-3007 (受付時間 : 10:00～22:00)



《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」(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	エステ、 衣裳室、 写真室
駐車場	30 台収容 (地下 3 階駐車場)

2019 年 2 月 28 日現在