

【報道関係者各位】

CR-20-153

札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2020年6月17日

**センチュリーロイヤルホテル『「北海道スタイル」安心宣言』
新しい生活様式に沿った宴会プラン販売のお知らせ
「北海道スタイルをテーマにした小皿料理」「収容人数の制限」
「消毒の徹底」「ドリンクの小瓶提供」など新たな宴会のカタチを提案
2020年7月1日(水)より予約受付開始**



「北海道スタイルをテーマにした宴会料理（画像はイメージ）」

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）は、新型コロナウイルス感染症対策として、感染リスクを抑える新しい生活様式の北海道版「北海道スタイル」をテーマにした宴会プランを販売いたします。

同プランでは、宴会会場の利用に際して、利用人数を制限しテーブル同士の間隔を確保いたします。また、会場前・会場内へのアルコールスプレーやテーブル上への抗菌おしぼりを設置し、手指の消毒をこまめに行うほか、スタッフもマスクを着用するなどお客様への安心・安全に配慮したサービスを実践いたします。

プランで提供する料理は、接触をできる限り最小限にするために、大皿料理ではなく、ひとりひとり個々盛りで提供いたします。ビタミン類や食物繊維や良質なたんぱく質など、健康維持に必要な食材などを用いて、疫病退散に御利益があるとされSNSを中心に話題になった「アマビエ」と「ソーシャルディスタンス標示」をイメージした前菜や、密閉・密集・密接の「3密」にちなんで、「3種の蜜」を用いたデザート等全7品の「特製料理」をご用意（120分飲み放題付）し、料理を通じて「北海道スタイル」の普及啓発に協力してまいります。また、ドリンクは、お酌などお客様同士の接近、スタッフとの接触を回避するため、一部小瓶での提供に変更いたします。料金は、1名様6,500円からで、ご利用人数は8名様より受付いたします。

総支配人の桶川は「緊急事態宣言は解除されたものの、宴会需要の先行きは読めない。まだまだ厳しい状況は続くと思うが、お客様が安心安全に飲食できるよう、様々な安全対策の準備をして、お客様をお迎えしたい。」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

TEL/011-210-9340 FAX/011-210-9331

新型コロナウイルス対策 「北海道スタイル宴会プラン」概要

■利用期間：2020年7月1日（水）～11月30日（月）

■開催場所：センチュリーロイヤルホテル 宴会場

■販売価格：6,500円～

※全てのプランに席料、税金・サービス料が含まれています。

※ご利用人数は8名様～90名様（新しい生活様式に沿った最大収容人数）

※ご利用時間は2時間

■料理内容

料理7品+120分フリードリンク付

プランで提供する料理は、接触をできる限り最小限にするために、大皿料理ではなく、ひとりひとり個々盛りで提供いたします。

料理は、洋食コース、中華コース、和食コース料理の3種をご用意いたします

●洋食コース料理（一例） [1名様 6,500円コース]

- ①ポテトサラダ 生ハム 合鴨スモーク アマビエ見立て ソーシャルディスタンスを守って
- ②紅鮭とインカのめざめ サンマのマリネ サラダ添え 悪霊退散 花火仕立て
- ③雲丹のフラン 玉ねぎとじゃがいものクリームスープ 北海道とろろ昆布
- ④本日の魚料理（一例：健康維持の力になるオリゴノールと彩り野菜のかぼちゃピューレソース）
- ⑤本日の肉料理（一例：サッポロスマイル昆布添え ワイン風味の美味しいデミグラスソース）
- ⑥シールドで防御した海の幸のトマトチーズリゾット
- ⑦“三蜜”のデザート 白桃のシロップ漬け 蜂蜜アイスと共に

※フリードリンク付

（下記は、小瓶提供またはスタッフがお客様のもとへドリンクを給仕するスタイルといたします）

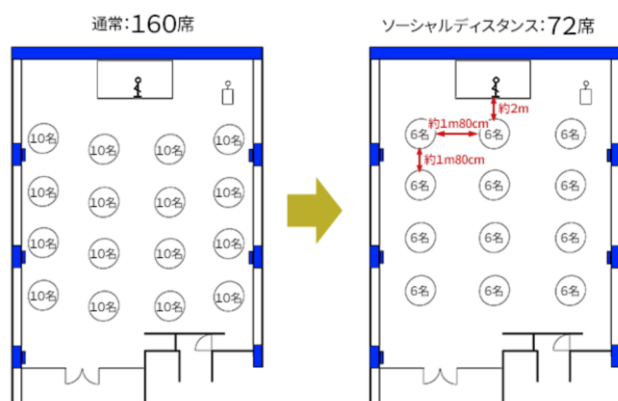
- ・ビール・ハイボール・日本酒・梅酒・ウイスキー・赤ワイン・白ワイン・焼酎（甲類・麦・芋）
- ・ハードシールドチューハイ（グレープフルーツ・レモンライム）・サワー（巨峰、ピーチ、ライチ）
- ・ビールテイスト飲料・アセロラ・オレンジ・アップル・コーラ・ウーロン茶・ジンジャエール

【ご予約・お問い合わせ】宴会営業部 TEL. 011-221-3002（直通）

『「北海道スタイル」安心宣言』 新型コロナウイルス感染予防の取り組み（宴会編）

- ・会場のテーブルやイスの配置は、ソーシャルディスタンスを考慮したご提案をいたします。

ディナー形式



ソーシャルディスタンスを鑑みた会場レイアウト（例）

- ・全宴会場にて空調機器によるビル管理法の基準を満たした換気が実施されております。
- ・ドアの取手・エレベーターのボタン・使用済みマイク等の定期的消毒を実施いたします。
- ・会場入口・ホワイエ等にアルコール消毒液を設置してお客様に手指消毒をしていただきます。
- ・テーブル・椅子はご宴会の開始前に消毒を実施いたします。
- ・マイクは消毒後ビニールカバーをかけて設置いたします。また、お客様ご自身でもお使いいただけるようマイク横に、除菌ウエットシートを設置いたします。
- ・サービススタッフはマスクを着用いたします。また、ご宴会の内容により、ビニール手袋を着用いたします。
- ・原則、大皿料理は避けて、料理は個々に盛り付けます。大皿料理で提供する場合は、マスク、手袋を着用し衛生管理されたスタッフが、お客様に料理を取分けいたします。
- ・デキャンタによるソフトドリンク類の提供を中止し、小瓶で提供いたします。お酌グラスやお猪口の回し飲みを避けるため、ドリンクの提供は可能な限りスタッフが実施いたします。
- ・当面の間、立食やbuffetスタイルでのお料理の提供は原則行いません。
- ・エレベーターは定員の半数以下でのご乗車を誘導いたします。また、ご会合終了時には階段を併用したご案内をさせていただきます。
- ・カラオケ等による大声での歌唱や声援、大きな動きを伴うダンス等の余興演出はご遠慮いただきます。
- ・食器類（お皿、グラス）やカトラリーは高温洗浄（80度以上）いたします。
- ・お客様のスマートフォンや携帯電話をお預かりしての撮影はお断りさせていただきます。
- ・万一のクラスター発生に備え追跡調査できるよう参加者の連絡先の把握を主催者様に依頼いたします。※その他、レストランでも個別に「新北海道スタイル」の取り組みを実施させていただきます。詳しく公式ホームページを予めご確認頂きご予約をお願い致します。

<http://www.cr-hotel.com/information/detail/covid19/>

《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」（ユューヨーテラス 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）

2020年6月17日現在