

【報道関係者各位】

CR-20-168  
札幌国際観光株式会社  
センチュリーロイヤルホテル  
2021年1月29日

センチュリーロイヤルホテル×常呂町  
**「帆立とカーリングのまち・常呂町フェア」**  
常呂町と関係が深い札幌のカーリングチームが広報大使に  
2021年2月1日より開催



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、2月1日（月）から2月28日（日）まで、北見市常呂町の食材を用いた限定料理を提供するレストランフェアを開催いたします。同町と連携したレストランフェアは、2019年9月に続き2回目となります。

北海道東部に位置する「常呂町」は、オホーツク海、サロマ湖に面し、豊かな自然と四季を彩る食に恵まれた農業と漁業の地域で、「ホタテ養殖発祥の地」としても有名です。日本初となる屋内専用カーリングホールが誕生した町でもあり、「カーリングの聖地」とも言われております。

期間中は、同町の特産品である帆立、ピンクサーモン、玉ねぎを用いたコース料理を提供いたします。スカイレストラン「ロンド」では、常呂町と関係が深い札幌の女子カーリング強豪チーム「北海道銀行フォルティウス」の選手からのアイデアをもとにカーリングストーンを模した「カーリングデザート」を提供いたします。日本料理「北乃路」では、同店の人気メニュー「釜飯膳」や女子会ランチ、ディナー会席を提供いたします。（北乃路は、2月15日より開催）

総支配人の桶川は、「常呂町との連携は今年で2回目。今年、『北海道銀行フォルティウス』の選手の皆様に『常呂フェア スペシャルアンバサダー』としてご協力いただき、同町をPRしていく。『帆立とカーリングのまち・常呂町』に興味を持っていただく契機となれば嬉しい」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

## 帆立とカーリングのまち・常呂町フェア開催概要

■開催期間： 2021年2月1日(月)～2月28日(日) ※店舗により開催期間が異なります。

■開催店舗： 23階 スカイレストラン ロンド、日本料理「北乃路」

■後援： 北見市常呂町、常呂町観光協会

■特別協力： 北海道銀行フォルティウス

※新型コロナウイルス感染症の拡大により、営業日、営業時間、提供メニューの内容が変更となる場合がございます。詳細は当ホテルのホームページをご確認ください。

※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】

#### ●北海道いいとこどりランチ～テーマ:常呂町～

ご利用期間： 2021年2月1日(月)～2月28日(日)

ご利用時間： 11:30～15:00 (L.O. 14:30)

販売価格：おひとり様 3,800円(税込)

- ・本日のプティ野菜ポタージュ
- ・海の幸と彩り野菜のタルタルと常呂産帆立貝のマリネ イクラ添え
- ・牛肉と常呂産玉葱のグラタン 赤パプリカの泡で
- ・常呂産ピンクサーモンのポワレ
- ・千歳産うみずめロースのポワレ 常呂産玉葱のシャリアピン風
- ・黒胡麻ムース ストーン仕立て
- ・パン
- ・オーガニックコーヒー



#### ●北海道いいとこどりディナー～テーマ:常呂町～

ご利用期間： 2021年2月1日(月)～2月28日(日)

ご利用時間： 16:00～22:00 (コース L.O. 20:30、L.O. 21:00)

販売価格：おひとり様 6,000円(税込)

- ・海の幸と彩り野菜のタルタル 常呂産帆立貝のマリネ イクラ
- ・本日の野菜ポタージュ
- ・常呂産ピンクサーモンのポワレ チャウダー風ソース 流水見立て
- ・にくのくにビーフのラグー 常呂産玉葱のリヨネーズ風ソースで
- ・黒胡麻ムース ストーン仕立て フルーツとアイス添え
- ・パン
- ・オーガニックコーヒー



### 【19階日本料理 北乃路】

#### ●茶話会プラン ※ご利用は2名様より前日までの予約制

ご利用期間：2021年2月15日（月）～2月28日（日）

ご利用時間：11：30～15：00(L.O.14:30)

販売価格：おひとり様4,000円（税込）

- ・先付：菜の花と数の子の旨出しジュレ 白髪葱
- ・八寸：常呂産ピンクサーモンの華昆布焼き 海老塩焼き  
黒豆チーズ寄せ 桜海老と常呂産玉葱のかき揚げ
- ・お造り：本日の魚介盛り合わせ
- ・強肴：樽前勇払豚肩ロースの網焼き 季節野菜
- ・蒸し物：蟹道明寺蒸し 彩野菜と常呂産帆立
- ・お食事：季節の土鍋炊き込みご飯、味噌汁
- ・お茶請け：甘味と漬物の盛り合わせ ・オーガニックコーヒー



#### ●季節の炊きたて釜飯膳

ご利用期間：2021年2月15日（月）～2月28日（日）

ご利用時間：11：30～15：00(L.O.14:30)

販売価格：おひとり様2,900円（税込）

- ・お造り：本日の魚介盛り合わせ
- ・八寸：玉子料理・焼肴・小揚物・あしらい・蒸し物：本日の蒸し物
- ・3種類の釜飯A、B、Cより1つお選びいただけます。  
A) 桜海老 B) 常呂産ピンクサーモン C) 常呂産帆立
- ・味噌汁、香の物 ・甘味：季節のアイスクリーム



#### ●常呂会席

ご利用期間：2021年2月15日（月）～2月28日（日）

ご利用時間：17:00～21:30(コースL.O.20:00)※土・日・祝日は16:00～

販売価格：おひとり様6,000円（税込）

- ・前菜：常呂産帆立 菜の花と数の子の旨出しジュレ 出し巻き玉子  
常呂産ピンクサーモンの唐揚げ 椎茸酒盗  
ジェノベーゼソース
- ・お椀：常呂産炙り帆立 若布 水菜 結人参
- ・お造り：本日の魚介盛り合わせ（常呂産帆立入り）
- ・焼肴：常呂産ピンクサーモンの照り焼き 車海老塩焼き
- ・強肴：常呂産帆立 長芋 真鱈のムニエル 常呂産玉葱のピューレと温野菜
- ・小鍋：常呂産帆立 常呂産ピンクサーモン 常呂産玉葱 じゃが芋 人参  
かぼちゃの豆乳入りシチュー仕立て
- ・お食事：常呂産帆立 常呂産ピンクサーモン 常呂産玉葱の入った土鍋炊き込みご飯、  
味噌汁、香の物 ・甘味：本日の甘味 ・お茶菓子



## 《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 : <a href="http://www.cr-hotel.com/">http://www.cr-hotel.com/</a>
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」(ユウヨーテラス 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)

2021年1月29日現在

以上