

【報道関係者各位】

CR-22-200

札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2022年2月24日

センチュリーロイヤルホテル
今年のテーマは「だしのうま味」+「食べる昆布」
昆布スイーツや創作昆布ロールなど、多彩な料理で道産昆布をPR
『北海道喜こんぶフェア』開催
2022年3月1日～4月30日



「だしのうま味」+「食べる昆布」をテーマにした特製昆布メニュー

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、2022年3月1日（火）から4月30日（土）の期間、北海道産昆布を使用した期間限定の料理が楽しめる「北海道喜こんぶフェア」を開催いたします（一部店舗は、3月7日より開催予定）。北海道は国内生産量の9割を占める主要産地でありながら地元消費が伸び悩んでいる現状を受け、道産昆布の魅力や美味しさを発信しようと2019年よりレストランフェアを企画・開催しており、今年で4回目を迎えます。

4回目となる本フェアでは、「食べる昆布」の食習慣を普及・定着させようという思いから「だしのうま味」を追求したこれまでのメニューに加えて、昆布そのものの美味しさを知っていただくこと、調理長オリジナルの「昆布ロール」を和食、洋食、朝食ビュッフェのレストランで提供し、新たな昆布の楽しみ方を提案してまいります。また、和・洋のコース料理では、昆布のうま味と塩気を活かした昆布スイーツもご提供いたします。今回は、新企画として「昆布×スイーツ」をテーマにしたセミナーの実施も予定しております。このほか、ホテル2階では「北海道喜こんぶロビー展」を開催、道産昆布をPRするパネルや原藻などを展示いたします。

総調理長の金子は、「昆布は古くから縁起がいいとされてきた「幸せの食材」。昆布の特性を活かした特別料理で、昆布の美味しさを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

「北海道喜こんぶフェア」開催概要

■開催期間： ●スカイレストラン ロンド、朝食ビュッフェ ユーヨーテラス サッポロ
2022年3月1日（火）～4月30日（土）

●日本料理「北乃路」 2022年3月7日（月）～4月30日（土）予定

※状況により営業日、営業時間等が変更となる場合がございます。

■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

■後 援： 北海道 北海道昆布事業協同組合

■協 賛： 北海道昆布漁業振興協会（事務局：北海道ぎょれん）

※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。

【23階スカイレストラン ロンド】

●北海道喜こんぶランチ

ご利用時間： 11:30～15:00（L. 014:30） ※全席禁煙

販売価格：おひとり様 3,800円（税込）

【3・4月共通料理】

- ・本日のプティポターージュ 日高昆布のパウダーで
- ・利尻昆布だし 桜海老 あおさ海苔のサフラン香るロール
海の幸のマリネ
- ・牛肉と桜風味の湯葉のグラタン とろろ昆布のアクセント
- ・利尻昆布とデコポンのシャーベット
- ・パン ・オーガニックコーヒー

【3月の魚・肉料理】

- ・本日のお魚をグリーンピースのピューレで 歯舞早煮昆布のチップ添え 羅臼昆布だしの泡で
- ・新ひだか町まつもと牧場の黒毛和牛「こぶ黒」とポルチーニ茸入りロールキャベツ
真昆布入りロールパイ添え

【4月の魚・肉料理】

- ・本日のお魚を羅臼昆布風味のナーージュで その泡と共に 歯舞早煮昆布のチップ添え
- ・新ひだか町まつもと牧場の黒毛和牛「こぶ黒」とポルチーニ茸のパピヨット
真昆布入りロールパイ添え

●シェフ古川の Pastaランチ

ご利用時間： 11:30～14:00

販売価格：おひとり様 2,300円（税込）

- ・本日のプティポターージュ、グリーンサラダ、パン
- ・アンティパスト ミスト
- ・スパゲティ 羅臼の細切り昆布と桜海老
彩り野菜の味噌クリームソース 他全4種類の
パスタより1つお選びいただけます。
- ・デザート ・オーガニックコーヒー



●北海道喜こんぶディナー

ご利用時間：3月6日（日）迄 16：00～21：00（コースL.O. 19：30、L.O. 20：00）

3月7日（月）～ 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）

【3・4月共通料理】

- ・本日のアミューズ
- ・本日のプティポタージュ 日高昆布のパウダーで
- ・利尻昆布だし 桜海老 あおさ海苔の
サフラン香るロール 海の幸のマリネ
- ・コンソメロワイヤル 牛肉と桜風味の湯葉
とろろ昆布のアクセント
- ・真昆布のスフレチーズケーキとサバイヨンムース ミルクアイス添え
- ・パン ・オーガニックコーヒー



【3月の魚・肉料理】

- ・本日のお魚をグリーンピースのピューレで 歯舞早煮昆布のチップ添えと
天使の海老のポワレ 羅臼昆布だしの泡で
- ・新ひだか町まつもと牧場の黒毛和牛「こぶ黒」とポルチーニ茸
フォワグラ入りロールキャベツ 真昆布入りロールパイ添え

【4月の魚・肉料理】

- ・本日のお魚と貝類を羅臼昆布風味のナーージュで その泡と共に
歯舞早煮昆布のチップ添え
- ・新ひだか町まつもと牧場の黒毛和牛「こぶ黒」とフォワグラ
ポルチーニ茸のパピヨット 真昆布入りロールパイ添え



【19階日本料理 北乃路】

●喜こんぶ茶話会プラン（3月） ※2名様より、前日までの予約制

ご利用期間：2022年3月7日（月）～3月31日（木）

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：筍 若布 ホタルイカの木の芽味噌掛け 真昆布のジュレ
- ・小茶碗：北乃路の飲む茶碗蒸し 羅臼昆布の葛餡 エスプーマ 抹茶
- ・八寸：桜鱒華昆布焼き 椎茸酒塩焼き昆布の香り
桜海老と野菜のかき揚げ 添え物
- ・お造り：二海サーモンと白身の昆布シート 花造り 妻物一式
- ・強肴：チキンの歯舞早煮昆布ロール 薄衣揚げ 季節野菜
- ・蒸し物：若筍万頭 麩のり餡 青葱 桜麩
- ・お食事：季節の土鍋炊き込みご飯、味噌汁、香の物
- ・甘味：日高昆布を使った洋梨のコンポートとジュレ
- ・オーガニックコーヒー



●喜こんぶ茶話会プラン（4月） ※2名様より、前日までの予約制

ご利用期間：2022年4月1日（金）～4月30日（土）

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：がごめ昆布と小松菜の和え物
- ・小茶碗：北乃路飲む茶碗蒸し 利尻昆布の葛餡
- ・八寸：鯖おぼろ昆布揚げ 笹竹の子土佐揚げ
筍木の芽焼き 蛸柔らか煮 あしらい物
- ・お造り：鰯昆布（真昆布） 牡丹海老 妻物色々
- ・強肴：北海道産豚肩ロースの網焼き 季節野菜
- ・蒸し物：桜香葛かけ万頭 彩野菜ととろろ昆布
- ・お食事：桜蕎麦 山菜と刻み昆布（真昆布）
- ・甘味：日高昆布を使った洋梨のコンポートとジュレ
- ・オーガニックコーヒー



●北海道喜こんぶ会席 ※前日までのご予約で、ランチでもご提供利用いただけます

ご利用期間：2022年3月7日（月）～3月31日（木）

ご利用時間：17：00～21：30（コースL.O.20：00、L.O.20：30）

土・日・祝：16：00～21：30（コースL.O.20：00、L.O.20：30）

販売価格：おひとり様8,000円（税込）

- ・前菜：筍 若布 ホタルイカの木の芽味噌掛け 真昆布のジュレ
桜鱒唐揚げバルサミコ 歯舞早煮昆布の佃煮
蛸柔らか煮 帆立酒盗焼き
- ・昆布吸：昆布宝舟＜帆立 白身魚 舞茸 甘海老 銀杏 鶏 三つ葉＞
- ・お造り：真鱈昆布（真昆布） タラコ風干し 煎酒 芽物
- ・強肴：新ひだか町まつもと牧場の黒毛和牛
「こぶ黒」牛肩ロースの煮込み 温野菜
- ・蒸し物：北乃路飲む茶碗蒸し ポルチーニ香る茸ソース 真昆布のだし
- ・小鍋：大根含ませ 鶏治部煮 細切り昆布 洗い葱
- ・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
- ・お茶うけ：お茶・和菓子



●北海道喜こんぶ会席 ※前日までのご予約で、ランチでもご提供利用いただけます

ご利用期間：2022年4月1日（金）～4月30日（土）

ご利用時間：17：00～21：30（コースL.O.20：00、L.O.20：30）

土・日・祝：16：00～21：30（コースL.O.20：00、L.O.20：30）

販売価格：おひとり様8,000円（税込）

- ・前 菜：筍 若布 ホタルイカの木の芽味噌掛け
真昆布のジュレ
鱈新生姜龍皮昆布 黄味酢 ミニオクラとび卵
帆立パートカダイフ揚げ 昆布塩 露のきんぴら
- ・吸 物：利尻昆布とかつおのマリアージュ 北海道産そい
椎茸 春葱の潮汁仕立て 木の芽
- ・お造り：八雲町二海サーモンと白身の花造り 芽物一式
- ・強 肴：新ひだか町まつもと牧場の黒毛和牛
「こぶ黒」牛肩ロースの煮込み 温野菜
- ・蒸し物：昆布舟<甘海老 百合根 ジャガ芋 鶏 舞茸>の玉地寄せバター餡
- ・小 鍋：桜鱒の鍋仕立て 長芋 玉葱 水菜
- ・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
- ・お茶うけ：お茶・和菓子



【2階 ユーヨーテラス サッポロ】

ご利用期間：2022年3月1日（火）～4月30日（土）

ご利用時間：6：30～10：00

販売価格：朝食ビュッフェ おひとり様 大人：3,000円

小学生：1,500円

●朝食ビュッフェで日替わり提供

- ・昆布ジュレ<羅臼昆布>
- ・お味噌汁<日高昆布>
- ・豆腐のだし汁<真昆布>
- ・サーモンの昆布<利尻昆布>
- ・自家製だし巻き卵<長昆布>



◆北海道喜こんぶロビー展

北海道の代表的な昆布の原藻をはじめ、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を展示いたします。

期 間：2022年3月1日（火）～4月30日（土）

場 所：センチュリーロイヤルホテル 2階ロビー ※鑑賞無料

《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・収容人員	300室・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	衣裳室、写真室
駐車場	30台収容(地下3階駐車場)

2022年2月24日現在