

【報道関係者各位】



CR-22-203
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4月27日

センチュリーロイヤルホテル
札幌市制 100 周年記念企画
地元の酒蔵とコラボしたレストランフェアを開催
日本酒を用いた特別料理やペアリングなど、新たな楽しみ方をご提案
2022年5月1日(日)より開催



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）では、札幌市が8月に市制100周年を迎えるのを記念して、札幌唯一の醸造メーカー・日本清酒株式会社（札幌市中央区）とコラボレートしたレストラン企画「札幌マリアージュ（マリアージュ）フェア」を開催いたします。

「千歳鶴」で知られる日本清酒は、創業明治5年（1872年）と、約150年の歴史を持つ札幌唯一の酒蔵で、地元根ざした日本酒を目指し、酒米は道産米を中心に、仕込み水は札幌を流れる豊平川の伏流水を地下150mから汲み上げ使用しております。「全国新酒鑑評会」で14年連続金賞を受賞するなど、その高いクオリティは全国的に認められております。

今回のフェアでは、同社の日本酒や甘酒、酒粕と地産食材をコラボさせた特別料理をはじめ、フルーツやスパイス、スイーツと日本酒の相性が楽しめるコース料理を和食、洋食レストランにてご提供いたします。また、日本清酒とホテルシェフがセレクトした銘柄と料理のペアリングや、特別に用意された限定酒の呑み比べ、オリジナルカクテルを各店でご用意いたします。このほか、朝食ビュッフェレストランでは、日本酒を醸造する原料・酒米を用いたキッシュをご提供いたします。

総調理長の金子は、「古くからお祝いの席で飲むお酒として親しまれてきた日本酒。地元のホテルと地元の酒蔵がコラボした特別料理とお酒で『札幌マリアージュ（マリアージュ）』を堪能していただきたい。普段日本酒になじみのない若い世代や女性層にも気軽に楽しんでいただきたい」とコメント。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（おおゆ）

TEL／011-210-9340 FAX／011-210-9331

札幌市制100周年記念企画
センチュリーロイヤルホテル×日本清酒
「札幌マリアー酒（マリアージュ）フェア」開催概要

■開催期間：2022年5月1日（日）～5月31日（火）

※掲載情報は4月27日（水）現在の情報となります。状況により今後変更の場合もございます。
詳細につきましては決まり次第、ホームページ、フェイスブック等でご案内致します。

■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 ユーヨーテラス サッポロ

■後援：札幌市

■特別協力：日本清酒株式会社

※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。

※下記「さっぽろマリアー酒ランチ・ディナー・会席」のお料理には微量ながら、アルコールが含まれるため、20歳未満の方、アルコールに弱い方、妊娠・授乳期の方、運転される方はご遠慮ください。

※下記メニューで、**朱書き**部分は日本清酒の製品を使用。

※食べる酒米「願いを米（こめ）て」は高砂酒造（日本清酒株式会社のグループ企業）の商品。

【23階スカイレストラン ロンド】

●さっぽろマリアー酒ランチ

ご利用時間：11:30～15:00（L.O. 14:30）

販売価格：1名様 3,800円（税・サ込）

★日本酒（3種）のペアリング付き 1名様5,000円（税・サ込）

★千歳鶴 純米 丹頂鶴

・クリームチーズ トリュフ風味のポテトサラダ 盃スタイルで

★千歳鶴 純米大吟醸

・食べる酒米「願いを米（こめ）て」 ハスカップと海の幸のマリネ
グレープフルーツ 香草 バジルシード

・帆立貝とフルーツのカクテル 馬告（マーガオ）のアクセント

純米大吟醸のジュレを注いで

★千歳鶴 純米吟醸 蔵出生

・札幌産白牛蒡 札幌黄入り北海道産鱒のファルシー トマトとリンゴのナージュ仕立て

札幌産小松菜入りサキイカのベニエ シナモン香るトマトと**千歳鶴**

純米大吟醸粕の甘酒のエスプーマと共に

・札幌産古川ポークを**酒粕**で低温調理して 札幌黄のリヨネーズソース

・**千歳鶴 純米大吟醸粕の甘酒**と豆腐のアイスクリーム

・パン ・オーガニックコーヒー



●さっぽろマリアー酒（マリアージュ）ディナー

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

販売価格：1名様 8,800円（税・サ込）

★日本酒（3種）のペアリング付き 1名様 10,000円（税・サ込）

★千歳鶴 純米 丹頂鶴

- ・黒トリュフとクリームチーズ トリュフ風味のポテトサラダ
盃スタイルで

★千歳鶴 純米大吟醸

- ・食べる酒米「願いを米（こめ）て」 ハスカップと海の幸のマリネ
キャビア 鱒いくら グレープフルーツ 香草 バジルシード
- ・炙りマグロと帆立貝とフルーツのカクテル 馬告（マーガオ）のアクセント
純米大吟醸のジュレを注いで

★千歳鶴 純米吟醸 蔵出生

- ・本日のお魚ポワレと貝類とロブスターのナージュ 札幌産小松菜入りサキイカベニエ添え
シナモン香るトマトと千歳鶴 純米大吟醸粕の甘酒の泡
- ・北海道産牛フィレ肉を酒粕で低温調理して 北海道産牛ホホ肉のラグーと共に
札幌黄のリヨネーズソースで
- ・千歳鶴 純米吟醸 蔵出生のフルーツサバイヨンと千歳鶴 純米大吟醸粕の甘酒と豆腐のアイスクリーム
- ・パン ・オーガニックコーヒー

ご予約・お問い合わせ TEL. 011-221-3008（スカイレストラン ロンド・直通）



【19階日本料理 北乃路】

●さっぽろマリアー酒（マリアージュ）ランチ

ご利用時間：11：30～15：00（L.O. 14：30）

販売価格：1名様 3,300円（税・サ込）

- ・先付：蛸と若布 ニラの酒粕香る酢味噌掛け マスタード風味
- ・小茶碗：札幌黄と鱒のソテー玉地寄せ
千歳鶴 純米大吟醸粕の甘酒 葛餡 ブラックペッパー
- ・八寸：出し巻き玉子 鱈粕漬けボンボリ 稚鮎磯辺揚げ 枝豆
若桃甘露煮薄衣揚げとドライトマトのかんざし串
帆立酒盗焼き
- ・強肴：札幌産古川ポークロースの粕味噌漬け 季節野菜 千歳鶴 本醸造 なまら超辛を使用した
無花果コンポートのピューレを添えて
- ・蒸し物：空豆万頭 彩り野菜餡 札幌産トマトピューレの雫
- ・お食事：釜炊きご飯 柴田 純米吟醸の香り、味噌汁、香の物
- ・甘味：千歳鶴 純米大吟醸粕の甘酒と豆腐のアイスクリーム
きな粉とハチミツを添えて 果物
- ・オーガニックコーヒー

※1日限定20食



●さっぽろマリアー酒（マリアージュ）会席

ご利用時間：平 日 17：00～21：30（コースL.O. 20：00）

土日祝 16：00～21：30（コースL.O. 20：00）

販売価格：1名様 10,000円（税・サ込）

★日本酒（4種）のペアリング付き 1名様 11,000円（税・サ込）

※スパークリング水へ変更可

★食前酒：千歳鶴 純米吟醸 蔵出生

・前 菜：泉州水茄子とオレンジ

純米吟醸香るクリームチーズ掛け

ブラックペッパー 銀鱈粕味噌漬け 空豆塩茹で 帆立酒盗焼き

・御 椀：炙り真鯛湿地茸 若布 水菜 結人参 木の芽

★爽 酒：千歳鶴 特別純米

・お造り：桜鱈の軽い昆布めと牡丹海老 鰻寿司添え 黄味醤油 煎り酒 妻物一式

★醇 酒：千歳鶴 純米 丹頂鶴

・強 肴：阿寒モルト牛ロースのステーキ 焼き札幌黄他野菜 トリュフ塩 山わさび 二色ピュレ

★薫 酒：柴田 純米吟醸

・蒸し物：目抜き松前蒸し 札幌産小松菜と茸色々 割り醤油 薬味

・小 鍋：白菜 ニラ 鱧の札幌産トマトピュレを使用した小鍋

・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 ・お茶請け：お茶・和菓子



●千歳鶴蔵元直送 純米吟醸生酒含む飲み比べセット

ご利用時間：11：30～15：00（L.O. 14：30）

平 日 17：00～21：30（L.O. 20：30）

土日祝 16：00～21：30（L.O. 20：30）

販売価格：1名様 2,000円（税・サ込）※「茶話会プラン」を

ご利用のお客様は、特別価格 1,000円（税・サ込）

・千歳鶴 純米吟醸 蔵出生

・千歳鶴 純米 丹頂鶴

・千歳鶴 本醸造 なまら超辛

・酒の肴付



ご予約・お問い合わせ TEL. 011-221-3007（日本料理 北乃路・直通）

【23階スカイレストラン ロンド】【19階日本料理 北乃路】共通

●日本酒×ミントカクテル（写真左）

●日本酒×乳酸飲料カクテル（写真右）

販売価格：各 980円（税・サ込）



【2階 ユーヨーテラス サッポロ】

日本酒を醸造する原料・酒米を用いたキッシュを朝食ビュッフェの1品として日替わりでご提供いたします。

●食べる酒米「願いを米（こめ）て」を

使用したキッシュロレーヌ

ご利用時間：2022年5月1日（日）～5月5日（木・祝）／
6：30～11：00

2022年5月6日（金）～／6：30～10：00

販売価格：朝食ビュッフェ 大人 3,000円（税込）、子供 1,500円（税込）



■札幌市制100周年記念企画「札幌スタイルロビー展」

札幌唯一の酒蔵・日本清酒とコラボレートしたレストランフェア。

そのパンフレットの表紙撮影（写真右）で使用した、札幌のブランド「札幌スタイル」製品を展示いたします。

“札幌らしさ”を基準に審査・認証された器や雑貨の魅力をお楽しみください。

期 間：2022年5月1日（日）～5月31日（火）

場 所：センチュリーロイヤルホテル 2階ロビー

鑑賞料：無 料



センチュリーロイヤルホテル概要

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	衣裳室、写真室
駐車場	30台収容（地下3階駐車場）

2022年4月27日現在