

【報道関係者各位】

CR-22-209  
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7月26日

## センチュリーロイヤルホテル×洞爺湖町 クリーン農業の先進地・洞爺湖町の 特産品を用いた特別料理を提供 2022年8月1日(月)よりレストランフェアを開催



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、昨年好評だった『洞爺湖町フェア』を今年も2022年8月1日(月)より開催いたします（8月31日まで）。

洞爺湖町は、安全・安心な農産物の生産を目指すクリーン農業に取り組んでおり、2009年には、同町管轄のJAとうや湖が全国のJA・系統組織で初めてGLOBALG. A. P. 認証を取得しております。

期間中、各レストランでは、雪蔵じゃがいも、人参、トマトをはじめ、ブランド米の財田米やとうや湖和牛など同町の特産品を用いた「見て楽しい」「食べて美味しい」限定料理をランチ、ディナーでご提供いたします。また、味は変わらないが色や形が均一ではない規格外野菜（人参）を用いた料理を朝食ビュッフェで提供し、食品ロスの解消に向けた取り組みも行ないます。このほか、レストランで特別コース料理を楽しんでいただく「飲食体験型ふるさと納税返礼品」を同町と今年新たに組み、ふるさと納税サイトで8月5日まで受け付けております。

総調理長の金子は、「洞爺湖町自慢の特産品を用いたコース料理をたくさんの方に味わっていただきたい。そして、洞爺湖町に興味を持っていただき、実際に訪れていただくきっかけになってほしい」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

## クリーン農業の先進地「洞爺湖町フェア」開催概要

■開催期間：2022年8月1日（月）～8月31日（水）

■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：洞爺湖町

※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、または産地が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】

#### ●洞爺ベジランチ

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・サ込）

★コンディメント：

トマトジャム・カムイ・ミントと月浦ワイン(赤)の塩・  
スイートコーンオイル

- ・赤シソジュレと洞爺湖町産お野菜色々 海の幸のマリネ
- ・本日のお魚のポワレ 財田米と洞爺湖町産野菜の焼きリゾットと  
洞爺湖町産野菜のフリットと共に
- ・とよらポークのラグー 洞爺湖町産の野菜とお豆のソースで
- ・財田米のライスプディングとトマトのジェラート 他全7品



#### ●ペンネ 洞爺湖町産お野菜たっぷりボロネーゼグラタン

ご利用時間：11：30～14：00

販売価格：おひとり様2,300円（税・サ込）

※本日の冷製プティポタージュ グリーンサラダ パン、  
アンティパスト ミスト、デザート、オーガニックコーヒー付き



#### ●洞爺ベジディナー

ご利用時間：16：00～21：00（L.O.19：30）

販売価格：おひとり様8,800円（税・サ込）

※金・土・日・祝前日にペアシート、半個室を利用の場合、  
別途席料を頂戴いたします。

★コンディメント：

トマトジャム・カムイ・ミントと月浦ワイン(赤)の塩・  
スイートコーンオイル

- ・雪蔵とうやの器入り牛肉のグラタン 黒トリュフ
- ・本日のお魚とオマール海老のポワレ  
財田米と洞爺湖町産野菜の焼きリゾットと洞爺湖町産野菜のフリットと共に
- ・とうや湖和牛肩ロースの炙り焼き洞爺湖町産の野菜とお豆のソースで 他全8品



## 【19階日本料理 北乃路】

### ●洞爺美菜膳 ※1日限定20食

ご利用時間：11：30～15：00（L.O.14：30）

販売価格：おひとり様3,300円（税・サ込）

- ・雪蔵じゃがいも 人参 かぼちゃ 大根 トマト レタス セロリ  
スイートコーン キャベツのサラダ 四種のソース花畑仕立て
- ・噴火湾産鮭バター焼きと長芋のステーキ  
大根と樽前湧水豚の竜田揚げ雪蔵じゃがいもでつくったマッシュポテトチーズ
- ・冬瓜と焼き茄子 鶏そぼろ オクラ ミニトマトレモン煮
- ・財田米の釜炊きご飯、味噌汁（合同会社味噌らんまんの熊笹味噌使用）、香の物 他全6品



### ●季節の釜飯：財田米 洞爺湖町産雪蔵じゃがいもと とようらポークバター添え

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・サ込）

※お造り、八寸、替り皿、味噌汁 香の物  
甘味、オーガニックコーヒー付き



### ●洞爺美菜会席

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

販売価格：おひとり様10,800円（税・サ込）

※金・土・日・祝前日は別途個室利用料を頂戴いたします。

- ・雪蔵じゃがいも 人参 かぼちゃ 大根 トマト レタス セロリ  
スイートコーン キャベツのサラダ 四種のソース花畑仕立て
- ・とうや湖和牛の味噌煮込み  
洞爺湖町産温野菜と雪蔵じゃがいもでつくった  
マッシュポテトチーズ添え
- ・洞爺湖町産の野菜たっぷりと樽前湧水豚の  
ミネストローネ仕立て 北乃路スタイル
- ・財田米を使用した季節の土鍋炊き込みご飯、  
味噌汁（合同会社味噌らんまんの熊笹味噌使用）、香の物 他全8品



## 【2階 ユーヨーテラス サッポロ】

朝食ビュッフェの1品として下記メニューを日替わりで  
ご提供いたします。

- ・洞爺湖町産ミニトマトのコンフィ
- ・洞爺湖町産人参のグラッセ レモンの香り  
味は変わらないが色やかたちが均一ではない人参（規格外野菜）を  
使用いたします

ご利用時間：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）



## ●洞爺湖町ロビー展

洞爺湖町の「食」と「農業」の魅力を発信するためのPRパネルなどを展示します。

とうや湖農業協同組合が取り組むGLOBALG. A. P. やクリーン農業に関するパンフレットやポスターの展示、雄大な自然をバックに様々な農作物が育つ風景を撮影したVTRを放映します。

期 間：2022年8月1日（月）～8月31日（水）

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	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7月26日現在  
以上