

【報道関係者各位】

CR-22-218
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10月24日

**センチュリーロイヤルホテル×厚真町
食を通して厚真町を応援！
厚真町の食材を使用した料理で「美味しい厚真」をPR！
2022年11月1日(火)より**



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11月1日(火)から11月30日(水)迄、2018年9月に北海道胆振東部地震で被災地となった厚真町の特産品を用いた限定料理を提供するレストランフェア『厚真町フェア』を開催いたします。フェアの開催は今年で3回目となります。

当ホテルは、2020年より北海道日本ハムファイターズ「ふあい田！ATSUMAプロジェクト」と連携し、厚真町観光協会が行っている「田んぼのオーナー」制度に参加しております。今年4月には「種まき」、5月の「田植え」、10月には北海道を代表する高品質米「ななつぼし」の稲刈りを行い、収穫したお米を11月1日より、各レストランで使用いたします。このほか、ハスカップやブランド豚「米愛豚」、海の幸など厚真町自慢の食材を用いた料理を館内レストランでご提供いたします。2階ロビーでは、同町を応援する「ATSUMA LOVERS（アツマラバーズ）」をテーマに、被災した「当時」と「今」を伝える写真展を開催し、震災からの復興に取り組む同町を紹介いたします。

総調理長の金子は、「2020年のレストランフェア開催以来、同町との行き来も増え、今年は、町内のお祭りに参加するなど、年々交流が活発になっている。今年も「ATSUMA LOVE RS」の一員として、愛情をこめて作ったお料理を提供し、『美味（おい）しい厚真』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(おおゆ)

TEL／011-210-9340 FAX／011-210-9331

センチュリーロイヤルホテル×厚真町

「厚真町フェア」開催概要

■開催期間： 2022年11月1日(火)～11月30日(水)

※営業日、営業時間等は予告なく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： 厚真町、一般社団法人厚真町観光協会 協力：北海道日本ハムファイターズ

※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。

※スカイレストラン「ロンド」と日本料理「北乃路」の価格には個室料は含まれておりません。

【23階スカイレストラン ロンド】

●厚真ランチ

ご利用時間：11：30～15：00 (L.014：30)

販売価格：おひとり様 3,800円 (税・サ込)

- ・厚真産さくら米ななつぼしの軽いベール
海の幸のマリネ 鱒いくら添え
- ・北海道の海の幸より
- ・勇払産桜姫鶏のコンフィ
厚真産さくら米ななつぼしと厚真産ハスカップのリゾット
- ・厚真産ハスカップムースとホワイトチョコレート2層仕立て
フルーツ添え 他全7品



●厚真ディナー

ご利用時間：16：00～22：00(コースL.0 20：30)

販売価格：おひとり様 8,800円 (税・サ込)

- ・コンソメロワイヤルに厚真産ハスカップと
厚真産さくら米ななつぼし 牛肉のリゾット
- ・北海道の海の幸より
- ・厚真産ハスカップのムースとミルクアイス フルーツ添え
他全9品



●こくわワイン

ご利用時間：11：30～15：00 (L.014：30)

16：00～22：00(アラカルトL.0 21：00)

販売価格：グラス 1,200円 (税・サ込)



【19階日本料理 北乃路】

●厚真ランチ ※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3,500円（税・サ込）

- ・北海道産北寄のフライと北海道産ししゃも薄衣
- ・大根含ませ 米愛豚の醤油煮込み 温野菜
- ・厚真産さくら米ななつぼしの釜炊きご飯
- ・出し巻き玉子と北海道産鯉の塩焼き 勇払産桜姫鶏の唐揚げ
厚真産原木椎茸の酒塩焼き 厚真町のおふくろなんばんみそ
厚真産ハスカップ塩漬け 他全8品



●季節の炊きたて釜飯膳

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）

- ・勇払産桜姫鶏と厚真産ハスカップ
他5種類の釜飯より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



●炊きたて「プレミアム釜飯」北海道産北寄

ご利用時間：11：30～15：00（L.O.14：30）

販売価格：おひとり様3,500円（税・サ込）

●厚真会席 ※ランチでのご利用は前日までの予約制

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11,000円（税・サ込）

- ・小松菜と椎茸の菊花和え 北海道産北寄添え
北海道産ししゃもの磯辺揚げ
厚真産原木椎茸のバジル焼き 米愛豚バラ肉の味噌漬け
- ・北海道産魚介の握り 新生姜 醤油ジュレ
- ・米愛豚もも肉の煮込み デミ味噌ソース 温野菜
- ・厚真産さくら米ななつぼしの土鍋炊き込みご飯 他全10品



●ハスカップスカッシュ

ご利用時間：11：30～15：00（L.O.14：30）

17：00～21：30（L.O.20：30）

土・日・祝：16：00～

販売価格：グラス 980円（税・サ込）



【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。

- ・厚真産ハスカップのヨーグルトサラダ <日替わり>
- ・厚真産さくら米ななつぼし 白飯 <日替わり>

ご利用時間：6：30～10：00

販売価格：大人 3,000 円（税込） 子供 1,500 円（税込）



「ATSUMA LOVERS」写真展 ※観覧無料

■開催期間：2022年11月1日(火)～11月30日(水) ※最終日は午前11時まで

■場所：センチュリーロイヤルホテル2Fロビー

■展示内容：2018年9月6日の胆振東部地震により、環境を大きく変えた厚真町。「ATSUMA LOVERS (アツマラバーズ)」を“愛”ことばに厚真町の「当時」と「今」を伝える写真を展示し、震災からの復興に取り組む厚真町を紹介いたします。

「田んぼのオーナー」制度について

当ホテルは、北海道日本ハムファイターズ「ふあい田！ATSUMAプロジェクト」と連携し、厚真町観光協会が行なっている「田んぼのオーナー」制度に参加しています。

4月の「種まき」、5月の「田植え」から、10月の「稲刈り」までの約半年間、農家の方にアドバイスを受けながら、実際に稲作の体験に取り組みました。

収穫したお米は11月より、数量限定でレストランにて使用する予定です。



《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：http://www.cr-hotel.com/
開 業	1973年（昭和48年）5月10日
総支配人	桶川 昌幸（おけがわ まさゆき）

2022年10月24日現在
以上