NEWS RELEASE

センチュリーロイヤルホテル×北海道ぎょれん

# 北海道喜こんぶフェアの開催につきまして

北海道昆布漁業振興協会（事務局：北海道ぎょれん）は、地産地消をテーマに北海道を応援しているセンチュリーロイヤルホテル（札幌市中央区）とタイアップし、3月1日より同ホテルで北海道産昆布を使用した料理フェアを実施いたします。

「北海道喜こんぶフェア」はご好評いただき、この度で第4回目の実施となります。北海道が誇る昆布の魅力をPRし、北海道産昆布の消費拡大に繋げる取組みとなっております。

当フェアではホテル内レストランにて北海道産昆布を使用した特別料理を提供のほか、ホテルロビーでの昆布の展示なども行います。昆布の持つ「旨み」をご堪能いただくのは勿論のこと、美容や健康にも良い昆布の魅力を五感を通して体験していただけるフェアとなっております。

今年度は新規企画として「昆布×スイーツ」をテーマにしたセミナーの実施を予定しております。セミナー概要につきましては、3月中旬頃に再度プレスリリースにてお知らせいたします。

是非この機会に「北海道の昆布」の魅力をたっぷりとご堪能ください。

## 北海道喜こんぶフェア実施概要

**◆開催期間**

令和3年3月1日(火)～4月30日(土)

※日本料理「北乃路」 3月7日(月)～4月30日(土)

**◆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

※昨年ロビー展の様子です。

～お料理ご紹介～

スカイレストランロンド
北海道こんぶランチ
（全7品）

日本料理　北乃路
北海道喜こんぶ会席
（全8品）

※詳細は別添ご確認ください。

【本記事に関するお問い合わせ先】
北海道漁業協同組合連合会　販売企画部　吉田・田村
札幌市中央区北3条西7丁目水産ビル　TEL：011-281-8590　FAX：011-271-2294

北海道昆布
キャラクター
こんぶらこ

# CENTURY TOPICS

ディナー ［23F スカイレストラン ロンド］

## アニバーサリー ロイヤルペアディナー

2022年3月1日（火）～4月30日（土）
おふたり様 18,000円［税込］ 全9品
前日までの予約制

○ 彩り野菜と海の幸のガトー桜風味 鱒いくら キャビア添え
○ 牛肉と桜風味の湯葉のグラタン 金箔 カプチーノ添え
○ ニュージーランド産牛フィレ肉のポワレ 黒トリュフ 山菜入り茸のア・ラ・クレーム 他

メッセージプレート付き ミニホールケーキ
アニバーサリーケーキ（3号）
2,100円［税込］
2日前まで要予約

《スペシャル 特典》
1.スパークリングワイン（200ml ボトル）またはカクテル2杯
2.記念写真

ディナー ［19F 日本料理 北乃路］

## 北乃路会席〈12,000円〉

2022年3月7日（月）～4月30日（土）
おひとり様 12,000円［税込］ 全9品

○ 小茶碗：フォワグラ茶碗蒸し＜もち しめじ 三つ葉＞
○ 強　肴：北海道産牛ロースステーキ 焼き野菜一式 トリュフ塩
○ 蒸し物：目抜き松前蒸し 醤油たれ 他

ディナー ［23F スカイレストラン ロンド］

## シェフ古川の特別ディナー “ボヌール”

2022年3月1日（火）～4月30日（土）
おひとり様 15,000円［税込］ 全10品
ランチでのご利用は前日までの予約制

○ コンソメロワイヤル フォワグラと桜風味の湯葉 金箔 カプチーノ添え
○ キンキとエゾアワビ オマール海老の 羅臼昆布だしの泡と共に
○ 白老産黒毛和牛を２種の技法で 黒トリュフ 山菜入り茸のア・ラ・クレーム 他

ディナー ［19F 日本料理 北乃路］

## 桜会席

2022年3月7日（月）～4月30日（土）
おひとり様 10,000円［税込］ 全8品

○ 前　菜：ホタルイカとそら豆の塩炒め 花びら百合根 春の便り揚げを添えて 塩
○ 強　肴：北海道産牛ロースステーキ 焼き野菜一式
○ 蒸し物：金目鯛道明寺蒸し 桜葉包み 彩野菜 他

ランチ ［23F スカイレストラン ロンド］

## シェフ古川のロンドランチ

2022年3月1日（火）～4月30日（土）
おひとり様 2,800円［税込］ 全5品

○ 本日のオードブルと海の幸マリネ 鱒いくら
○ メイン料理は下記より一品お選びいただけます。
・本日のお魚料理 香草オイルのアクセント
・本日のお肉料理 ポルチーニ茸のア・ラ・クレーム 他

プラス700円（税込）にてメイン料理【魚料理・肉料理】の両方をお召し上がりいただけます。

ランチ ［19F 日本料理 北乃路］

## 桜ランチ

2022年3月7日（月）～4月30日（土）
おひとり様 3,300円［税込］ 全6品 1日限定20食

○ 春の賑わい：つぶ柔らか煮 美唄やきとり 煎りコンニャクおかか 桜花大根鶏味噌 桜鱒木の芽焼き 焼き筍 だし巻き玉子 海老塩茹で 野菜ロール 花びら百合根
○ 揚　　　物：春野菜の天婦羅 桜塩
○ お　食　事：かる～くちらし寿司、桜そば 他

※メニューは一部変更になる場合があります。 ※写真はイメージです。 ※表示価格には、税・サービス料が含まれております。
※個室（または特定席）をご利用の場合、お席料を頂戴いたします。詳細は下記の「個室（または特定席）の利用料金」をご覧ください。

**3月・4月のレストラン営業のお知らせ**
**本パンフレットの掲載情報は2月28日（月）時点のものです。新型コロナウイルス感染拡大の影響により、営業状況等変更の可能性がございます。事前に公式ホームページなどで最新の情報をご確認ください。**

### 23F SKY RESTAURANT RONDO スカイレストラン ロンド

ご予約・お問い合わせ〈直通〉 TEL.011-221-3008

■～3月6日（日）
【ランチ】11:30～15:00　L.O.14:30
【ディナー】16:00～21:00
コースL.O. 19:30／L.O.20:00
※お酒類の提供は20時迄とさせていただきます。

■3月7日（月）～4月30日（土） 予定
【ランチ】11:30～15:00　L.O.14:30
【ディナー】16:00～22:00
コースL.O. 20:30／L.O.21:00

個室（または特定席）の利用料金
◇ 金・土・日・祝・祝前日のディナータイム
◇ ペアシート、半個室席利用料：大人おひとり様 500円（税込）
※お子様は対象外（12歳まで）です。

### 19F 日本料理 北乃路 KITANOJI

ご予約・お問い合わせ〈直通〉
※朝食のご予約は承っておりません。
TEL.011-221-3007

■～3月6日（日）
営業を休止いたします。

■3月7日（月）～4月30日（土） 予定
当面の間、朝食営業を休止いたします。
【ランチ】11:30～15:00　L.O.14:30
【ディナー】17:00～21:30（土・日・祝は16:00～）
コースL.O.20:00 / L.O.20:30

個室（または特定席）の利用料金
◇ 金・土・日・祝・祝前日のディナータイム
◇ 南側個室利用料：大人おひとり様 500円（税込）
※「シェフズテーブル」は、ランチ、ディナー含めた全日で別途個室料おひとり様500円（税込）を頂戴いたします。
※お子様は対象外（12歳まで）です。

### 2F ユーミー テラス サッポロ YUUYOO TERRACE SAPPORO

お問い合わせ〈直通〉
※朝食のご予約は承っておりません。
TEL.011-221-3006
【朝　食】6:30～10:00

### 2F TEA LOUNGE Fontaine ティーラウンジ フォンテーヌ

お問い合わせ〈ホテル代表〉 TEL.011-221-2121
10:00～17:00（L.O.16:30） ※モーニングセット 10:00～11:30
**※当面の間、営業を休止いたします。**

※館内のレストランは全て全席禁煙です。

「新北海道スタイル」安心宣言
センチュリーロイヤルホテル は、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、「7つの習慣化」に取り組んでいます！
新北海道スタイル

Century Royal Hotel
センチュリーロイヤルホテル
〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目（札幌駅前）
TEL.011-221-2121 FAX.011-231-2538 http://www.cr-hotel.com

HOTEL INFORMATION

# CENTURY TIME

2022 3-4

# 喜（よろ）こんぶ 北海道 フェア

今年のテーマは、**だしのうま味**＋**「食べる昆布」！**
北海道が誇る昆布の美味しさをお届けします。

センチュリーで花開く多彩なお祝いメニュー

Century Royal Hotel

主催：センチュリーロイヤルホテル
協賛：北海道昆布漁業振興協会（事務局：北海道ぎょれん）
後援：北海道、北海道昆布事業協同組合

ランチ ［19F 日本料理 北乃路］

## 喜こんぶ茶話会プラン〈全8品〉

2022年3月7日(月)～3月31日(木) おひとり様 4,000円[税込]

2名様より 前日までの予約制

<スペシャル特典> 1、ドリンク持込可　2、コーヒー付

- 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
- 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
- 甘　　味：**日高昆布**を使った洋梨のコンポートとジュレ 他

**4月は新メニューをご提供いたします!!**

2022年4月1日(金)～4月30日(土)

- 八　　寸：鮪**おぼろ昆布**揚げ 笹竹のご土佐揚げ 竹木の芽焼き 蛸柔らか煮 あしらい物
- お　食　事：桜御麦 山菜と**刻み昆布(真昆布)** 他

ディナー ［19F 日本料理 北乃路］

## 北海道喜こんぶ会席〈全8品〉

2022年3月7日(月)～3月31日(木) おひとり様 8,000円[税込]

ランチでのご利用は 前日までの予約制

- 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
- 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 他

**4月は新メニューをご提供いたします!!**

2022年4月1日(金)～4月30日(土)

- 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
- 蒸　し　物：**昆布舟**＜甘海老 白合根 じゃが芋 鶏 舞茸＞の玉地寄せバター焼 他

ランチ ［23F スカイレストラン ロンド］

## 北海道喜こんぶランチ〈全7品〉

2022年3月1日(火)～3月31日(木) おひとり様 3,800円[税込]

- 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
- 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
- **利尻昆布**とデコポンのシャーベット 他

**4月は一部新メニューをご提供いたします!!**

2022年4月1日(金)～4月30日(土)

- 本日のお魚と貝類を**羅臼昆布**風味のナージュで 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 他

ディナー ［23F スカイレストラン ロンド］

## 北海道喜こんぶディナー〈全8品〉

2022年3月1日(火)～3月31日(木) おひとり様 6,000円[税込]

- **利尻昆布**だし 桜海老 おおさ海苔のサフラン香るロール 海の幸のマリネ
- 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**のチップ添えと犬供の海老のポワレ **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
- **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 他

**4月は一部新メニューをご提供いたします!!**

2022年4月1日(金)～4月30日(土)

- 本日のお魚と貝類を**羅臼昆布**風味のナージュで 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 他

センチュリーロイヤルホテルではこの春、北海道産昆布を用いた「喜こんぶフェア」を開催いたします。4回目の開催となる今年は、だしのうま味に、昆布そのものの美味しさをプラスいたしました。
飲む茶碗蒸しやお魚のナージュなど、昆布だしのうま味を生かしたひと皿や、「食べる昆布」をテーマにした、和食・洋食の調理長による創作昆布ロールなど、春のお祝いにふさわしいメニューを期間限定でご提供いたします。
漁獲量日本一を誇る北海道産昆布の魅力を、たっぷりとご堪能ください。

### 北海道全域でとれる昆布

種類ごとに美味しい食べ方があります。

真昆布とかつおぶしのだしが薫る釜飯を、炊きたてあつあつでお楽しみください。

ランチ ［19F 日本料理 北乃路］

### 季節の炊きたて釜飯膳

2022年3月7日(月)～4月30日(土)

おひとり様 2,900円[税込] 全6品

○八　寸：玉子料理 本日の焼肴 小揚げ物 あしらい
○６種類の釜飯より１つお選びいただけます。
・桜海老　・筍　・ペピーノ帆立 他

昆布や桜海老のだしと味噌クリームを合わせ、コク深い味わいに仕立てました。

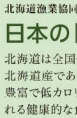
ランチ ［23F スカイレストラン ロンド］

### シェフ古川のパスタランチ

2022年3月1日(火)～4月30日(土)

おひとり様 2,300円[税込] 全4品

○本日のプティポタージュ グリーンサラダ パン
○アンティパスト ミスト
○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
※上記の他、全４種のパスタより１つお選びいただけます。



北海道漁業協同組合連合会 代表理事専務 安田 昌樹

### 日本の「食」を支える北海道の昆布

北海道は全国の水産物漁獲量の約1/4を誇る水産大国。中でも昆布は90%以上が北海道産であり、北海道の一次産業を支える非常に重要な漁業です。食物繊維が豊富で低カロリーな昆布は、内臓脂肪減少に役立ち、免疫力を高める効果も期待される健康的な食材です。是非、この機会に「北海道の昆布」をご堪能ください。

北海道産昆布の魅力がいっぱい!

### 喜こんぶロビー展 観覧無料

北海道の昆布についてご覧いただけるパネル、北海道の代表的な昆布の原藻を展示。昆布が持つ様々な魅力をお楽しみください。

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 2Fロビー
主催：センチュリーロイヤルホテル
特別協力：北海道昆布漁業振興協会(事務局：北海道ぎょれん)

### 昆布を使った期間限定ドリンク

［19F 日本料理 北乃路］

三石こんぶ焼酎　グラス 900円[税込]

三石昆布を蒸留して抽出したエキスが焼酎に入っています。まろやかな味わいで、口のなかに昆布の香りが広がります。

### 朝食ビュッフェでは、下記のメニューを日替わりでご提供いたします。

朝食 ［2F ユーコーテラス サッポロ］

- 日高昆布を使用したお味噌汁
- 利尻昆布を使用したサーモンの昆布〆
- 真昆布を使用した豆腐のだし汁
- 歯舞早煮昆布を使用した自家製だし巻き卵
- 羅臼昆布を使用した昆布ジュレ

［朝食ビュッフェ］ 2022年3月1日(火)～4月30日(土)
大　人 おひとり様 3,000円[税込]　こども[小学生] おひとり様 1,500円[税込]

※掲載メニューは一部変更になる場合があります。 ※写真はイメージです。 ※表示価格には、税・サービス料が含まれております。 ※個室(または特定席)をご利用の場合、お席料を頂戴いたします。詳細は裏表紙をご覧ください。