

ぎょれん×センチュリーロイヤルホテル
春の歓送迎会プラン
美魚爛漫

北海道ぎょれんでは、センチュリーロイヤルホテルとタイアップし、春の歓送迎会シーズン向けに北海道ぎょれんがおすすめする北海道産海産物を用いた「期間限定特別ご宴会メニュー」をご用意いたしました。

美味しいだけでなく、美容にも健康にも良い北海道産海産物のさらなる普及のため、報道関係者の皆様には本宴会プランを取り上げていただきたく、お願い申し上げます。

「春の歓送迎会プラン」の詳細

開催期間：2020年3月1日（日）～2020年5月31日（日）

宴会プラン：10,000円コース 和洋中ミックス6品+チョイスメニュー3品 または
和洋中ミックス6品+チョイス、グレードメニュー各1品
8,000円コース 和食・洋食・中華各2品+チョイスメニュー2品
6,000円コース 洋食or中華各7品

ご予約先：センチュリーロイヤルホテル（宴会営業部）

TEL 011-221-3002

ぎょれんがおすすめする美味しい食材たち



★北海道産いくら

鮮度・衛生管理・味にこだわった北海道ぎょれんのいくら。天然の秋鮭からとれた、口どけの良い新鮮な卵を原料にした、北海道産のいくらです。北海道で漁獲される秋鮭は、100%が天然の秋鮭です。



★オホーツク産ほたて

北海道の海で育ったほたては、厳しい海流の中で育つため、貝柱を強く育て、プリプリ、コリコリの食感となります。オホーツク海はほたての栄養分であるプランクトンが豊富です。この豊富な栄養分を食べ、旨みたっぷりほたてに育ちます。



★北海道産昆布

日本で食べられる昆布の95パーセントが北海道産。昆布でしか味わえない独特の「旨味」は、今や世界中から注目されています。



※詳細につきましては、別添のチラシと、

URL (http://www.cr-hotel.com/n_banquet/plan/welcome2020/) をご確認ください。



【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 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



ぎよれん×センチュリーロイヤルホテル

春の歓送迎会プラン

2020
3.1 [sun] ▶ 5.31 [sun]
SPRING

美魚爛漫

今夜はお魚!ご宴会に、海のチカラを。
パーティーシーフード from 北海道
協賛:北海道漁業協同組合連合会

¥8,000以上のプランご利用で **特典** 各コース共通

こちらの3つの特典よりお1つお選びいただけます

① 紙看板

② 花束
20名様以上のご宴会で、
20名様ごとに1つサービス!

③ レストラン券
30名様のご利用で3,000円分。10名様増える
ごとに、さらに1,000円分をプレゼント!

四方を海に囲まれた水産王国・北海道。

海外では和食ブームの影響もあり、北海道産水産物が注目を浴びています。魚は肉と同じく良質なタンパク質源。またDHAでお馴染みの多価不飽和脂肪酸が多いので、魚に含まれる脂質は「体に良い」とわれています。美容と健康のために沢山食べたい魚介類。この春、センチュリーロイヤルホテルはぎよれんとタイアップし、ぎよれんがおすすめする北海道産水産物を用いた「期間限定特別ご宴会メニュー」をお届けいたします。



■モデルコース

おひとり様 (文字が ■ 色の食材はぎよれんがおすすめする北海道産の水産物です。)

¥10,000

FREE DRINK (120分)

下記2コースよりお選びいただけます **チョイスメニュー・グレードアップメニューは裏面をご覧ください**

全9品 和洋中ミックス 6品 または 全8品 和洋中ミックス 6品
チョイスメニュー 3品 チョイスメニュー・グレードアップメニュー 各1品

和食 ● 刺身5点盛り 鮪 平政 桜鱈 真鳥賊 甘海老

洋食 ● 雲丹のフラン 帆立貝 キャビア 老者風味のジュレ
● ツブ貝とラワンキのブルギニョン風
● 深層海洋水漬け込みローストビーフ 温野菜添え

中華 ● 桜鱈と昆布 春キャベツの生春巻き もち豚焼きたて叉焼 やわらか蒸し鶏シャキシャキわさび和え
● ソフト老者のチリソース

ぎよれんがおすすめする美味しい食材たち



★北海道産いくら

鮮度・衛生管理・味にこだわった北海道ぎよれんのいくら。天然の秋鮭からとれた、口どけの良い新鮮な卵を原料にした、北海道産のいくらです。北海道で漁獲される秋鮭は、100%が天然の秋鮭です。

★オホーツク産ほたて

北海道の海で育ったほたては、厳しい海流の中で育つため、貝柱を強く育て、プリプリ、コリコリの食感となります。オホーツク海はほたての栄養分であるプランクトンが豊富です。この豊富な栄養分を食べ、旨みたっぷりほたてに育ちます。

★北海道産昆布

日本で食べられる昆布の95パーセントが北海道産。昆布でしか味わえない独特の「旨味」は、今や世界中から注目されています。

FREE DRINK
MENU

全コース共通
フリードリンク (120分)

- ビール ●ハイボール ●日本酒 ●梅酒 ●ウイスキー
- 赤ワイン ●白ワイン ●焼酎(甲類・麦・芋) ●ハードシードル
- チューハイ(グレープフルーツ・レモンライム)
- サワー(巨峰、ピーチ、レモン) ●ビールテイスト飲料
- アセロラ ●オレンジ ●アップル ●コーラ ●ウーロン茶
- ジンジャエール

※季節・天候などにより料理内容・器・産地を変更させていただく場合がございます。産地につきましては係にお問い合わせください。※写真はイメージです。※表示価格には税金・サービス料が含まれます。

R センチュリーロイヤルホテル
札幌市中央区北5条西5丁目(札幌駅直結)

ご相談・お問い合わせ
(宴会営業部 直通)

TEL 011-221-3002

食べ応えのあるラインナップで会話もはずむ。 ボリューム満点の魚介料理が魅力。

(文字が ■ 色の食材はぎょれんがおすすめする北海道産の水産物です。)

おひとり様

全8品 **¥8,000**

お料理【6品】+ チョイスメニュー【2品】

チョイスメニューより2品お選びください。

🍹 FREE DRINK【120分】

和 食

- 刺身3点盛り 鰹 **煮鰯** 甘海老
- かに華万頭 美味餡 桜麩と花びら百合根

洋 食

- コールドビーフセンチュリー風 **刻み昆布** サラダ添え
- **桜鱈**のグリル **ワカサギ**のフリチュール

中 華

- 海老と筍の**干し貝柱**ソース
- 北海道産の豚三枚肉上海風煮込み

おひとり様

全7品 **¥6,000**

お料理【7品】

🍹 FREE DRINK【120分】

洋 食

- **鰯**と桜海老のフリチュールの桜見立てサラダ
- 雲丹のフラン **とろろ昆布** クリームポテトスープ ワカメオイル風味
- **鰯**のフリッターと枝豆のナージュ風 梅バター焼き
- シェフおまかせ お魚料理
- シェフおまかせ お肉料理
- **荒ほぐし秋鮭 刻み昆布**と山菜の和風スパゲッティー
- 桜風味のブランマンジェ

おひとり様

全7品 **¥6,000**

お料理【7品】

🍹 FREE DRINK【120分】

中 華

- 冷製三種 鰯と桜海老 シラスのサラダ **ベビー帆立** ホタル烏賊のピンチョス 海苔とチーズのミルフィーユ添え
- スモークダックの特製味噌入り春巻き
- 菜の花入り麻婆豆腐
- 調理長おまかせ お魚料理
- 調理長おまかせ お肉料理
- **ベビー帆立**と干し海老の海味チャーハン
- シメパフェ 杏仁 ショコラ 〜 春の香り 〜

GRADE UP MENU グレードアップメニュー

じっくり味わいたい厳選の美味6品。

贅沢な食材を使用して、パーティをより華やかにするお料理をご用意しました。ぜひ、自慢の一品をプランに組み入れてご賞味ください。

プランに追加でご注文いただけます。

1品につき おひとり様 **¥1,200**

チョイスメニューの代わりに追加の場合
【各コースのチョイスメニューの代わりに追加の場合】

1品につき 追加料金 おひとり様 **¥600**

～ 和 食 ～

お食事

- **ぎょれん三味 小井** (**イクラ 帆立 桜鱈**)

お料理

- **桜鱈**木の芽焼きと 筍土佐煮 添え物



～ 洋 食 ～

お食事

- **帆立貝**とタラバ蟹の グラタンライス

お料理

- 牛頬肉のシチュー フォウグラ 黒トリュフの パイ包み ロッシーニ風



～ 中 華 ～

お食事

- ピンチョウ鮓入り 黒胡椒チャーハン

お料理

- 北海道産フカヒレと **干し貝柱**の 卵白ソース掛け茶碗蒸し

CHOICE MENU チョイスメニュー

■ 各コースのチョイスメニューは、下記よりお選びください。

■ チョイスメニューをプランに追加で ご注文いただけます。〈1名様 **¥600**〉

お食事

- 【和 食】 ● 冷し山菜蕎麦 **葱(北海道産昆布を使用)**
- 桜海老のかき揚げ小井 海苔 青葱
- 【洋 食】 ● **荒ほぐし秋鮭** **鰯**のカレー風味ピラフ スクランブルエッグ添え
- 山菜入りスパゲッティー センチュリー風
- 【中 華】 ● 剥き浅利入り XO醤チャーハン
- 春キャベツ入りあんかけ焼きそば

お料理

- 【和 食】 ● サッポロスマイル昆布を添えた茶碗蒸し (**北海道産昆布を使用**) SAKURAソース 花びら百合根
- 鰯 花鰹焼き 黒豆チーズ ハジカミ
- 【洋 食】 ● サッポロスマイル ポテトサラダ 生ハム 合鴨スモーク
- **ベビー帆立** マカロニ 菜の花 桜海老のグラタン
- 【中 華】 ● 豚角煮と菜の花の金砂炒め
- 海老のチリソース

デザート

- 【洋 食】 ● パンナコッタ 赤い果実 サッポロスマイル
- レアチーズケーキ ベリー飾り サッポロスマイル
- 春巻の求肥巻き
- 【中 華】 ● やわらか杏仁豆腐 春巻 黒糖白玉添え 桜ソース掛け

※季節・天候などにより料理内容・器・産地を変更させていただく場合がございます。産地につきましては係にお問い合わせください。※写真はイメージです。※表示価格には税金・サービス料が含まれます。

SAPPORO

センチュリーロイヤルホテルはサッポロスマイルの取組を応援しています。
サッポロスマイルは「笑顔になれる街」札幌をイメージした、シティプロモートのシンボルマークです。

SAPPORO

STREET Food&B&B.

札幌市の宴会や会食での食べ残しを減らす
「2510(ニコツと)スマイル宴」を応援しています。