

センチュリーロイヤルホテル × ぎょりん

北海道 喜 こんぶフェアの開催について

～ホテル内レストランで北海道産昆布を使用した特別メニューを提供～

北海道昆布漁業振興協会（事務局：北海道ぎょりん）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に協賛し、3月1日より同ホテルで北海道産昆布を使用した料理のフェアを実施いたします。

フェアでは、ホテル内各レストランでの昆布メニューの提供のほか、レストラン利用客を対象としたプレゼントキャンペーン、ホテルロビーでの昆布の展示なども行い、大々的に北海道産昆布をPRいたします。

今般のフェアと合わせ、昆布食育ランチセミナー（2/27は報道向けプレセミナー）の実施や、北海道の海の幸メニューを使った春の宴会メニューも提供しております。

ホテル全体を利用した北海道の海の幸のPRもございますので、お忙しい時期とは存じますが、取材・報道の方卒よろしくお願いいたします。

北海道喜こんぶフェア 開催内容

- 開催期間 : 2020年3月1日（日）～ 4月30日（木）
- 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
2階ティーラウンジ「フォンテーヌ」
- 協 賛 : 北海道昆布漁業振興協会（事務局：北海道ぎょりん）
- 後 援 : 北海道、北海道昆布事業協同組合
- 特別協力 : 特定非営利活動法人 北海道こんぶ研究会

※詳細は別添ご確認ください。

※取材を希望される方は、センチュリーロイヤルホテルにご連絡ください。



【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

**縁起食材“昆布”でお祝い
「北海道喜こんぶフェア」開催概要**

- 開催期間：2020年3月1日（日）～4月30日（木）
- 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、2階ティーラウンジ「フォンテーヌ」
- 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
- 特別協力：特定非営利活動法人 北海道こんぶ研究会
- ※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。

【23階スカイレストラン ロンド】

●北海道喜こんぶランチ（3月）

ご利用期間：2020年3月1日（日）～3月31日（火）

ご利用時間：11：30～16：00

販売価格：おひとり様4,200円（税込）

- ・本日のアミューズ
- ・北海道産のお魚を日高昆布でマリネして
海の幸 イクラ 利尻昆布出汁とバジルシードのジュレ
- ・本日の野菜ポタージュ 昆布のパウダーで
- ・本日お魚の白ワイン蒸し ボンファン風のソースで 羅臼昆布の泡で
- ・新ひだか町 まつもと牧場の黒毛和牛「こぶ黒」のラグー 歯舞早煮昆布
山菜 茸のア・ラ・クレーム
- ・羅臼昆布とデコポンのソルベ
- ・パン ・オーガニックコーヒー



●北海道喜こんぶランチ（4月）

ご利用期間：2020年4月1日（水）～4月30日（木）

ご利用時間：11：30～16：00

販売価格：おひとり様4,200円（税込）

- ・本日のアミューズ
- ・北海道産のお魚をとろろ昆布でマリネして
海の幸 雲丹 利尻昆布出汁とバジルシードのジュレ
- ・本日の野菜ポタージュ 昆布のパウダーで
- ・本日お魚と天使の海老のポワレ 羅臼昆布の泡で
- ・新ひだか町 まつもと牧場の黒毛和牛「こぶ黒」のラグー 歯舞早煮昆布
山菜 茸のア・ラ・クレーム
- ・羅臼昆布とデコポンのソルベ
- ・パン
- ・オーガニックコーヒー



●北海道喜こんぶディナー (3月)

ご利用期間：2020年3月1日（日）～3月31日（火）

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

販売価格：おひとり様9,500円（税込）

- ・《液体室素で仕上げるアミューズ》 利尻昆布出汁とバジルシードのジュレ グリーンピースピューレ 北海道たまねぎせんべい
- ・本日野菜のプティポタージュ 昆布のパウダーで
- ・北海道産のお魚をとろろ昆布でマリネして 海の幸 キャビア
- ・コンソメロワイヤル しらす 桜海老 トマト風味のナージュ 羅臼昆布の泡で
- ・本日のお魚と菜の花と昆布 粒マスタードバター焼き 天使の海老のポワレ
- ・新ひだか町 まつもと牧場の黒毛和牛「こぶ黒」の肩ロースのポワレ 歯舞早煮昆布 山菜 茸のア・ラ・クレーム
- ・利尻昆布のサバイヨンムース 羅臼昆布とデコポンのソルベを添えて
- ・パン
- ・小菓子
- ・オーガニックコーヒー



●北海道喜こんぶディナー (4月)

ご利用期間：2020年4月1日（水）～4月30日（木）

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

販売価格：おひとり様9,500円（税込）

- ・《液体室素で仕上げるアミューズ》 利尻昆布出汁とバジルシードのジュレ グリーンピースピューレ 北海道たまねぎせんべい
- ・本日野菜のプティポタージュ 昆布のパウダーで
- ・北海道産のお魚を日高昆布でマリネして 海の幸 キャビア 桜色のソースで
- ・コンソメロワイヤル しらす 桜海老 トマト風味のナージュ 羅臼昆布の泡で
- ・本日のお魚と天使の海老 とろろ昆布とあおさ海苔風味のソース
- ・新ひだか町 まつもと牧場の黒毛和牛「こぶ黒」の肩ロースのポワレ 歯舞早煮昆布 山菜 茸のア・ラ・クレーム
- ・利尻昆布のサバイヨンムース 羅臼昆布とデコポンのソルベを添えて
- ・パン
- ・小菓子
- ・オーガニックコーヒー



●塩昆布モヒート

ほのかな甘さの後、塩気を感じるスープのような味わいで、食前酒に最適です。

ご利用期間：2020年3月1日（日）～2020年4月30日（木）

ご利用時間：11：30～22：30（L.O. 21：30）

販売価格：1杯 1,200円（税込）



●昆布カクテル

昆布焼酎とトマトジュースのカクテル。セロリの独特の爽やかさがアクセント。

胡椒やタバスコでスパイシーにアレンジしたカクテルもおすすめ。

期間：2020年3月1日（日）～2020年4月30日（木）

ご利用時間：11：30～22：30（L.O. 21：30）

販売価格：1杯 900円（税込）

【19階日本料理 北乃路】

●北海道喜こんぶ膳（3月） ※1日限定20食

ご利用期間：2020年3月1日（日）～2020年3月31日（火）

ご利用時間：11：30～15：00（L.O. 14：30）

販売価格：おひとり様4,200円（税込）

- ・小 鉢：がごめ昆布と野菜の和え物
- ・焼 肴：出巻玉子 鰯昆布醤油焼き あしらひ
- ・お造り：本日の魚介二点盛り
- ・揚 物：わらび東寺揚 しし唐
- ・蒸し物：筍海鮮蒸し とろろ昆布の葛餡 麩
- ・肉料理：新ひだか町 まつもと牧場の黒毛和牛「こぶ黒」バラ肉の煮込み 温野菜添え
- ・煮 物：歯舞早煮昆布と蛸柔らか煮 大豆 青味
- ・酢の物：ホタルイカ 葱 若芽 ウドの酢味噌掛け
- ・お食事：ご飯、味噌汁、香の物・甘 味：羅臼昆布とデコボンのソルベ・オーガニックコーヒー



●北海道喜こんぶ膳（4月） ※1日限定20食

ご利用期間：2020年4月1日（水）～2020年4月30日（木）

ご利用時間：11：30～15：00（L.O. 14：30）

販売価格：おひとり様4,200円（税込）

- ・小 鉢：がごめ昆布と野菜の和え物
ホタルイカ 葱 若芽 ウドの酢味噌掛け
- ・お造り：本日の二点盛り
- ・八 寸：出巻玉子 鰯昆布醤油焼き わらび東寺揚 しし唐
- ・蒸し物：筍海鮮蒸し とろろ昆布の葛餡 麩
- ・煮 物：歯舞早煮昆布と蛸柔らか煮 大豆 青味
- ・強 肴：新ひだか町 まつもと牧場の黒毛和牛「こぶ黒」バラ肉の煮込み 温野菜添え
- ・お食事：ご飯、味噌汁、香の物・甘 味：羅臼昆布とデコボンのソルベ・オーガニックコーヒー



●北海道喜こんぶ会席（3月）

ご利用期間：2020年3月1日（日）～3月31日（火）

ご利用時間：17:00～21:30（L.O. 20:30）※土・日・祝日は16:00～

販売価格：おひとり様9,500円（税込）

- ・先付：鰯甘露煮と歯舞早煮昆布 数の子添え
- ・揚物：ホタルイカと春野菜の天婦羅 昆布塩
- ・お造り：本日の魚介三点盛り 春の訪れ
- ・強肴：新ひだか町 まつもと牧場の黒毛和牛
「こぶ黒」サーロインステーキ 焼野菜一式 真昆布スープ添え
- ・蒸し物：具沢山茶碗蒸し 結昆布と桜麩
- ・銀鍋：真鯛と季節野菜の湯豆腐仕立て 薬味 割り醤油
- ・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



●北海道喜こんぶ会席（4月）

ご利用期間：2020年4月1日（水）～4月30日（木）

ご利用時間：17:00～21:30（L.O. 20:30）※土・日・祝日は16:00～

販売価格：おひとり様9,500円（税込）

- ・先付：道南槍烏賊と大根 歯舞早煮昆布の煮物
- ・焼肴：桜鱒照華昆布焼き 出し巻き玉子 あしらひ
- ・お造り：本日の魚介三点盛り お祝い仕立て
- ・強肴：新ひだか町 まつもと牧場の黒毛和牛
「こぶ黒」サーロインステーキ 焼き野菜一式 昆布スープ添え
- ・小茶碗：具沢山茶碗蒸し 結昆布 桜麩
- ・鍋：真鯛と季節野菜の湯豆腐仕立て 薬味 割り醤油
- ・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



●久保田 千寿 吟醸生原酒

フレッシュな口あたりと、原酒ならではの濃厚な味わいと力強い香り。
繊細な昆布の味にも相性抜群です。

ご利用期間：2020年3月1日（日）～2020年4月30日（木）

ご利用時間：11:30～15:00（L.O. 14:30）

17:00～21:30（L.O. 20:30）※土・日・祝日は16:00～

販売価格：一合1,500円（税込）／ボトル1本5,800円（税込）

●三石こんぶ焼酎

三石昆布を蒸留して抽出したエキス入りの焼酎。

飲んだあと口のなかに昆布の香りとまろやかな味わいが特徴です。

ご利用期間：2020年3月1日（日）～2020年4月30日（木）

ご利用時間：11:30～15:00（L.O. 14:30）

17:00～21:30（L.O. 20:30）※土・日・祝日は16:00～

販売価格：1杯 900円（税込）



【ティーラウンジ フォンテーヌ】

ご利用期間 2020年3月1日(日)～4月30日(木) |
ご利用時間 8:00～19:00(L.O. 18:30)
北海道産昆布茶 小菓子セット おひとり様 1,000円(税込)



※写真はイメージ

【2階 ユーヨーテラス サッポロ】

朝食ビュッフェの1品として下記料理をご提供いたします。

●北海道産昆布と鮭の子和え《日替わり》

ご利用期間 2020年3月1日(日)～4月30日(木)
ご利用時間：6:30～11:00
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)

●レストランプレゼントキャンペーン

開催期間：2020年3月1日(日)～4月30日(木)

プレゼント対象：

センチュリーロイヤルホテル 23階「スカイレストラン ロンド」、
19階「日本料理北乃路」、2階ティーラウンジ「フォンテーヌ」にて
「喜こんぶフェア」メニューをご利用のお客様に抽選で各種賞品をプレゼント。
(応募ハガキに必要事項を記入し、レストランのスタッフへお渡しください)

対象店舗：

- ・23階 スカイレストラン ロンド
- ・19階 日本料理 北乃路
- ・2階ティーラウンジ フォンテーヌ



当選発表：応募締切り後、厳正なる抽選のうえ、当選者を決定し、その後、賞品の発送をもって発表に代えさせていただきます。(賞品の発送先は、日本国内に限ります。)

※諸事情により賞品の発送が遅れる場合がございますので、予めご了承ください。

※抽選結果・発送状況に関わるお問合せは一切 お受けしかねますのでご了承ください。

賞品：日高昆布(170g)×20名様、センチュリーロイヤルホテル食事券(10,000円)×2名様、
センチュリーロイヤルホテル食事券(5,000円)×4名様

ご注意：

- ・諸事情により一部賞品内容が変更になる場合がございます。
- ・お客様の住所、転居先が不明等で賞品がお届けできない場合は、当選無効とさせていただきます。
賞品の交換・換金・返金等には応じかねますので、予めご了承ください。

●北海道喜こんぶロビー展

女性の美と健康を守る「昆布のチカラ」や北海道の昆布を紹介するパネル、北海道の代表的な昆布の原藻等を展示いたします。

開催期間：2020年3月1日(日)～4月30日(木)

場 所：センチュリーロイヤルホテル 2階ロビー ※鑑賞無料

●五感で感じる！昆布食育セミナー

原藻昆布を用いて、昆布の生産現場や昆布の種類の説明等をした後、昆布を用いた「だし」の試飲などを行いながら、受講者に見て、食べて、触って感じてもらえる授業を行います。

授業の後は、会場レストランが提供する北海道産昆布を用いた特別ランチを楽しんでいただきます。

主 催：センチュリーロイヤルホテル 協 力：北海道漁業協同組合連合会

日 時：

2020年3月27日（金）11:00～

2020年4月15日（水）11:00～

2020年4月22日（水）11:00～

対 象：3月27日開催：【親 子】小学1年生～6年生の子どもと保護者

4月15日・22日開催：大人

会 場：3月27日・4月15日開催：19階日本料理 北乃路

4月22日開催：23階スカイレストラン ロンド

定 員：各 6名～20名

講 師：北海道漁業協同組合連合会 販売企画部 田村望美氏

料 金：昆布食育セミナー＋食事（飲み物別）

大人：おひとり様 4,200 円（税込）

子ども（小学1年生～6年生）：1名 2,500 円（税込）※3月27日（金）のみ受付

申込方法 ホテルに備え置きのお申込用紙、ハガキ、またはWEB専用フォームから応募。

お申込用紙・ハガキは主催ホテルスタッフに直接お渡しいただいても有効。応募多数の場合は抽選。
またはお電話での申込みも可。（複数回の申込みは無効）。

●「私と北海道昆布川柳」コンテスト

募集期間：2020年2月1日（土）～2020年4月30日（木）

応募資格：不問（ただし、賞品の発送先は国内に限らせていただきます。）

応募方法

◆＜テーマ＞お祝い・ご縁・ご長寿の昆布

◆＜キーワード＞昆布、喜こんぶ、だし、うま味

テーマに沿い、キーワードから最低一語使用し、川柳を送ってください。

結果発表：2020年5月中旬～下旬予定

入賞のご連絡は、賞品の発送を持って代えさせていただきます。

また、入賞作品は、センチュリーロイヤルホテルのホームページに掲載させていただきます。

◆賞 品：

最優秀賞：1名様 センチュリーロイヤルホテル レストランペアディナー券

優秀賞：レストラン食事券 計4名様 センチュリーロイヤルホテル レストランペアランチ券

北海道ぎょれん賞：2名様 北海道産昆布セット（3,000円相当）

センチュリーロイヤルホテル賞：1名様

センチュリーロイヤルホテル レストランご利用券（3,000円相当）

北海道喜こんぶ賞：1名様 北海道産昆布セット（2,000円相当）

北海道こんぶ研究会賞：1名様 北海道産昆布セット（2,000円相当）

●浦河喜コンブーケの予約受付

道央・浦河町産の日高昆布を用いたオリジナルブーケ「浦河喜コンブーケ」のご予約を承ります。

「浦河喜コンブーケ」とは

昔から縁起物として親しまれてきた昆布を同町特産の日高昆布で花束にいたしました。

「コンサートが開催された時、出演者へのお礼に渡す花束の代わりに昆布を使えないか」

きっかけは町の職員の一言から。“花束”に使うのは、50センチに切りそろえた乾燥昆布 20 本。

花のように見せるため、外側の昆布は細かい霧を噴きかけて曲げ、クリップで挟み、丸みを作って乾燥させています。縁起物の昆布で仕立てた花束は、おいしく食べることもできます。

料 金：日本料理 北乃路をご利用のお客様限定 1 束 8,800 円～（送料・税込）

お申込方法：ホテルホームページお申込専用フォームよりレストランご利用の 7 日前までに
お申込ください。

お支払方法：来店支払、銀行振込、郵便振込のいずれかをお選びいただけます。

お受取方法：当日ご来店時のお渡しとなります。

備 考：※その他、追加でラッピングを承っております。

詳しくはレストランまでお問い合わせください。

※お申込みは、レストランご予約の方に限り承ります。

※お申込み完了後の変更・キャンセルはできません。

※お客様が指定する特定日、その他、ご用意できない場合があります。

お問合せ先：19F 日本料理 北乃路 TEL：011-221-3007（受付時間：10:00～21:30）



《センチュリーロイヤルホテル施設概要》

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）

2020 年 2 月 17 日現在