



北海道×京都「回転レストラン」共同企画 Vol.5
北海道、京都の食材を用いた特別料理をリレー形式で販売

リーガロイヤルホテル京都 「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」
「旅する回転レストラン」コラボレートランチ&ディナー 販売

【第二期・京 都】2021年1月7日(木)～2月28日(日)

リーガロイヤルホテル京都（京都市下京区東堀川通り塩小路、総支配人・山中 一茂）の「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」は、センチュリーロイヤルホテル（北海道札幌市中央区北5条西5丁目、総支配人・桶川 昌幸）の「スカイレストラン ロンド」と共同し、9月6日を『回転レストランの日』として2018年に記念日を制定しました。3年目を迎える今年は、リレー形式で京都と北海道の食材を使用した料理『「旅する回転レストラン」コラボレートメニュー』をご用意します。北海道のセンチュリーロイヤルホテルでは、京都の食材を使用したコース料理を2020年9月1日（火）から10月31日（土）まで販売しました。リーガロイヤルホテル京都では、北海道の食材を使用したランチとディナーのコース料理を2021年1月7日（木）から2月28日（日）まで販売します。



両ホテルは、全国的に稀少な存在である回転レストランの魅力を発信しようと2018年9月より共同企画を実施しています。「9（く）6（る）9（く）6（る）」の日にちなみ、9月6日を一般社団法人日本記念日協会より「回転レストランの日」に認定・登録され、今年で3年目を迎えました。

今回、第二期はリーガロイヤルホテル京都が北海道の食材を使用したランチとディナーコースを販売。ディナーでは北海道産黒毛和牛や仔牛、北海道産北寄貝などが愉しめます。デザートでは京都産のほうじ茶ラテに北海道産牛乳と生クリームのパルフェをのせた一品をご用意。コース料理を通して北海道の旬を味わえます。

全国のホテルで回転レストランを保有するのは、この2ホテルのみとなった今、より多くの方に回転レストランを知ってもらい、大切な日の思い出に彩りを添えられるよう今後も共同企画を継続的に実施してまいります。

北海道×京都「回転レストラン」共同企画 Vol.5

<第二期> 「旅する回転レストラン」 コラボレートランチ&ディナー 概要

【開催レストラン】

《京都・京都市》リーガロイヤルホテル京都「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」（14階）
 《北海道・札幌市》センチュリーロイヤルホテル「スカイレストラン ロンド」（23階）※1期終了

【期間】

<第二期・京 都>2021年1月7日（木）～2月28日（日）



【写真左上】センチュリーロイヤルホテル スカイレストラン ロンド（23階）



【写真右上】リーガロイヤルホテル京都 フレンチダイニング トップ オブ キョウト（14階）

◀第二期：京都▶「旅する回転レストラン」コラボレート ランチ・ディナー

【期 間】2021年1月7日(木)～2月28日(日) ※不定休

【販売店舗】リーガロイヤルホテル京都「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」(14階)
 ※下記メニューはセンチュリーロイヤルホテルでの販売はございません。

【メニュー・料金】

アムール ～北海道×京都「回転レストラン」共同企画 Vol.5～ 5,445円

食前のお愉しみ／網走産鱈のブランダードと蟹にギモーヴを乗せて／かぶらのクリームスープ 緑と白のコントラスト／お魚のポワレ カボチャ餅とパルマ産生ハム エマルジョンソース／丹波地どりのロティー ジャがいもと北海道産カチョカバロ 焦がしバターソースとフォワグラの泡／北海道産牛乳と生クリームを使ったミルクパルフェ 京都産ほうじ茶のラテに浮かべて 柚子のアクセント／パン／コーヒー または 紅茶／小菓子



←旅する回転レストラン
 コラボレートランチ

リュヌ ～北海道×京都「回転レストラン」共同企画 Vol.5～ 12,100円

食前のお愉しみ／ぼたん海老と石狩産北海タコ キャロットのババロワ グレープフルーツで爽やかに／玉ねぎの冷製ブルテ 純白がピンク色に／お魚のポワレ 蕎麦の実と北海道産北寄貝とあさりのサラダ／北海道産仔牛ロースのロティー オルロフ風 または 北海道産極上黒毛和牛のフィレステーキ ソース ヴァンルージュ(+4,235円)または 北海道産極上黒毛和牛のフィレステーキとフォワグラのポワレ ロッシーニ ソースペリグー (+6,050円)／北海道産牛乳と生クリームを使ったミルクパルフェ 京都産ほうじ茶のラテに浮かべて 柚子のアクセント／パン／コーヒー または 紅茶／小菓子



←旅する回転レストラン
 コラボレートディナー

※上記料金は、サービス料・10%の消費税を含みます。

■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」
 075-361-9221 (直通)

本件に関する問い合わせ先

リーガロイヤルホテル京都 総支配人室 販売促進 片桐・守屋
 〒600-8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地
 TEL: 075-361-9149 (直通) / FAX: 075-361-9150

【参 考】

◇「回転レストランの日」について

回転レストランを有する北海道札幌市の「センチュリーロイヤルホテル」と京都府京都市の「リーガロイヤルホテル京都」が共同で制定。フロアがゆっくりと回転することで、景色を360度パノラマで楽しみながら食事の出来る回転レストランの魅力をより多くの人に伝えるのが目的。日付は回転にちなんで9と6を「く(9)る(6)く(9)る(6)」と読んで9月6日にいたしました。(2018年8月20日認定)

※一般社団法人日本記念日協会公式サイトより (<http://www.kinenbi.gr.jp/>)

◇これまでの共同企画について

2018年8月20日(月)：回転レストランの日(9月6日)を制定

2018年 9月1日(土)～2020年10月31日(水) コラボレートメニューの販売

2018年11月1日(木)～2019年 1月31日(木)「私と回転レストラン川柳」を募集

2019年 1月8日(火)～2019年 2月28日(木) 旅する回転レストランコラボレートディナーの販売

2020年 9月1日(火)～2020年10月31日(土) 旅する回転レストランコラボレートディナー
 <第一期>センチュリーロイヤルホテルにて販売

※2019年1月22日(火)・23日(水)は、リーガロイヤルホテル京都「フレンチダイニングトップ オブ キョウト」当時のシェフ中田宏がセンチュリーロイヤルホテル「スカイレストランロンド」に来店

※2019年2月19日(火)・2月20日(水)は、センチュリーロイヤルホテル「スカイレストランロンド」シェフ古川浩気氏がリーガロイヤルホテル京都「フレンチダイニングトップ オブ キョウト」に来店

◆レストラン概要 ※新型コロナウイルス感染予防対策により営業時間に変更がある場合がございます。詳細はお問い合わせください。

ホテル名	センチュリーロイヤルホテル	リーガロイヤルホテル京都
店舗名	スカイレストラン ロンド	フレンチダイニング トップ オブ キョウト
場所	23階(22階より専用階段)	14階(11階より専用エレベーターに乗換)
営業時間	ランチ 11:30～15:00 ディナー16:00～22:00(コースL.O.20:30)	ランチ 12:00～14:30(L.O.14:00.) ディナー17:00～20:00(L.O.19:00)
料金	ランチ 2,300円～ ディナー 7,000円～	ランチ 5,445円～ ディナー 12,100円～
席数・個室	全68席 ※個室無し	全88席(内 個室2室・4～8名) ※個室は、別途個室料有 ※個室は回転しません
禁煙席	全席	全席

◆参画ホテル施設概要

名称	センチュリーロイヤルホテル	リーガロイヤルホテル京都
所在地	〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2番地	〒600-8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下松明町1番地
お問い合わせ	TEL : 011(221)2121 FAX : 011(231)2538	TEL : (075) 341-1121 FAX : (075) 341-3073
開業	1973年(昭和48年)5月10日	1969年(昭和44年)11月1日
総支配人	桶川 昌幸	山中 一茂