



9月6日は「回転レストランの日」
北海道×京都「回転レストラン」共同企画 ～part5～
2ホテルの回転レストランで「昭和レトロディナー」を提供

【期間】2022年9月1日(木)～11日(日)

【場所】北海道:センチュリーロイヤルホテル

京 都:リーガロイヤルホテル京都 ※5日(月)・7日(水)定休日

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・藤井 友行）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、2018年に制定した9月6日の『回転レストランの日』に合わせて、昭和の古き良き時代に愛され、現在も「街のランドマーク」として親しまれている回転レストランで昭和レトロをイメージした特別ディナーを2022年9月1日（木）から11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5年目を迎えます。

両レストランでは「回転レストランの日」を記念して、11日間限定で「昭和レトロ」をテーマに昭和時代に提供されていたどこか懐かしいフランス料理をディナーコースで用意します。リーガロイヤルホテル京都では、スープのチューリンサービスや各卓にワゴンサービスするローストビーフ、デザートではプリン・ア・ラ・モードなど昭和時代を思い出す料理を用意。複数名でご来館の場合、同じメニュー内容で盛り付けを「昭和 ver.」と「令和 ver.」の2パターンで提供し、2つの時代のフレンチの表現方法の変化を楽しめます。

全国のホテルで回転レストランを営業するのは、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。

詳細は次頁の通りです。

9月6日「回転レストランの日」
北海道×京都「回転レストラン」共同企画 ～part5～
2ホテルの回転レストランで「昭和レトロディナー」を提供 概要

【開催レストラン】

《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）

《京都府・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）

【期間】2022年9月1日（木）～11日（日）

※フレンチダイニング トップ オブ キョウトは5日（月）・7日（水）定休日



【写真左】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）

【写真右】フレンチダイニング トップ オブ キョウトのシェフとマネージャーが2022年6月に北海道へ食材視察訪問

【内容】

◆両レストランにて9月6日「回転レストランの日」は、特典として乾杯用ドリンクに1980年代にレストランの食前酒として人気を博した「キールロワイヤル」を用意します。

※ノンアルコールドリンクに変更可

《京都》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

【営業時間】17:00～21:30 (ラストオーダー 20:00)

【メニュー】ムニユ ノスタルジーク ～昭和レトロディナー～ 14,000円 《全9品》

「昭和レトロ」をテーマに、昭和時代を思わせる料理をディナーコースで用意。
複数名でご来館の場合、下記メニュー内容の盛り付けを「昭和 ver.」と「令和 ver.」の2パターンで提供いたします。2つの時代のフレンチの表現方法の変化をお楽しみください。

<メニュー詳細>

アミューズブーシュ/北海道産毛蟹と帆立貝のゼリー寄せ ソーストマト/ビーフコンソメ チューリンサービス/舌平目のムニエル 壬生菜を添えて/国産牛のローストビーフ ワゴンサービス 北海道産“とうや”とクレソンを添えて/プリン・ア・ラ・モード/パン/コーヒー または 紅茶/小菓子



昭和 ver. イメージ



令和 ver. イメージ

《北海道》センチュリーロイヤルホテル スカイレストラン ロンド

【営業時間】16:00～22:00 (コースラストオーダー 20:30、ラストオーダー21:00)

【メニュー】クラシック&モダンコース ～昭和レトロディナー～ 12,000円 《全10品》



イメージ



since 2018.9.6.

共同企画「昭和レトロディナー」ロゴマーク

※上記メニューは現地からの入荷状況により食材が変更となる場合がございます。

※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・近藤・和田
〒600-8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下松明町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)～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)～2021年2月28日(日) 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

2021年9月2日(木)～6日(月) 回転レストランをイメージした「食前のお愉しみ」を提供

※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。
 ※2022年7月25日時点の営業概要となります。

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(L.O.14:30) ディナー16:00～22:00(コースL.O.20:30)	ランチ 12:00～15:30(L.O.14:00) ディナー17:00～21:30(L.O.20:00) ※定休日：毎週月・水曜
料金	ランチ 2,300円～ ディナー 7,000円～	ランチ 5,500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	藤井 友行