



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
「回転レストランの日」制定5周年企画
なまらうまい食の北海道へ「北海道×京都フェア」開催
【期間】2023年1月6日(金)～2月28日(火)
【場所】フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14階)

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』を制定してから、2023年で5周年を迎えることを記念し、北海道と京都の食材を主体に用いた特別ランチ・ディナーを2023年1月6日(金)から2月28日(火)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)」の日にならみ、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、2023年で5周年を迎えます。

両レストランでは「回転レストランの日」を記念して、ホッケや仔牛などの北海道産食材と、京都七谷鴨(合鴨)や九条ねぎなどの京都府産食材を主体として使用し、コラボレーションした特別なメニューをランチ2コース、ディナー2コースで用意します。さらに北海道と京都、双方の共通点である地酒を料理に使用した一品も楽しめます。

このほか、販売期間中のレストラン利用者を対象に当ホテルまたはセンチュリーロイヤルホテルのペア宿泊券や食事券などが抽選で当たるプレゼントキャンペーンを実施。また、フレンチダイニング トップ オブ キョウトの専用エレベーターへ続く、11階のエレベーターホールでは、日本新三大夜景都市に選出された北海道札幌市の夜景の名所を紹介する写真パネルを展示いたします。

詳細は次頁の通りです。

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
「回転レストランの日」制定5周年企画
なまらうまい食の北海道へ「北海道×京都フェア」開催 概要

【開催期間】

2023年1月6日(金)～2月28日(火)

※センチュリーロイヤルホテルは1月1日(日・祝)～31日(火)まで

※記載内容の期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございます。最新の営業情報は公式HPをご確認ください。

【販売場所】

フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14階)

【営業時間】

[ランチ]12:00～15:30(ラストオーダー14:00)

[ディナー]17:00～21:30(ラストオーダー20:00)

【定休日】

毎週月曜日(祝日は除く) ※1月10日(火)は振替定休日

【主催】

《北海道・札幌市》センチュリーロイヤルホテル

《京都府・京都市》リーガロイヤルホテル京都

【後援】

京都市、和束町、公益社団法人京都市観光協会、
公益社団法人京都府観光連盟、
札幌市、一般社団法人札幌観光協会、
公益社団法人北海道観光振興機構



フレンチダイニング トップ オブ キョウト 店内イメージ



ディナーコース「リュヌ」イメージ

【内 容】※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。
※表記料金は税金・サービス料を含みます。

ランチコース「アムール」 5,500 円 《全 10 品》

<メニュー詳細>山椒を練りこんだサブレットと黒七味風味の食前のお愉しみ/2種類のアミューズブーシュ/帆立貝と緑に染まったクスクス 玉ねぎのブランマンジェ/“インカのめざめ”のポタージュ/お魚のポワレ マッシュルームと大徳寺納豆のソース/北海道夢の大地豚 骨付きロティ すき菜のソース/本日のおすすめデザート/パン/コーヒー または 紅茶/小菓子



ランチコース「アムール」イメージ

ランチコース「トゥルネ」 8,500 円 《全 10 品》

<メニュー詳細>

山椒を練りこんだサブレットと黒七味風味の食前のお愉しみ/2種類のアミューズブーシュ/鰯のマリネ 九条ねぎのソース 余市香るあさりのジュレ/蝦夷鹿のボルシチ京番茶風味とレフォールのクリーム/北海道産ホッケのムニエル フランボワーズとローストトマトソース/黒毛和牛と黒豆の煮込み“フリホレ”の定義に基づいて/本日のおすすめデザート/パン/コーヒー または 紅茶/小菓子

ディナーコース「リュス」 12,100 円 《全 10 品》

<メニュー詳細>山椒を練りこんだサブレットと黒七味風味の食前のお愉しみ/2種類のアミューズブーシュ/鰯のマリネ 九条ねぎのソース 余市香るあさりのジュレ/蝦夷鹿のボルシチ京番茶風味とレフォールのクリーム/サメガレイのムニエル フランボワーズとローストトマトソース/北海道産仔牛のロティ しあわせチーズ工房ラクレットのソース/本日のおすすめデザート/パン/コーヒー または 紅茶/小菓子



ディナーコース「リュス」イメージ

ディナーコース「グランディール」 18,200 円 《全 11 品》

<メニュー詳細>

山椒を練りこんだサブレットと黒七味風味の食前のお愉しみ/2種類のアミューズブーシュ/オマールブルー 古昔の美酒 1990 黄桜でポッシュ 蜂蜜のヴィネグレット/Terra~地球~ 京都七谷鴨(合鴨)カシス風味の腿肉と胸肉のポシェ フォワグラのムースで包んで/せいこ蟹と湯葉のモルネーソース/キンキのブレゼ 丹波しめじとスープドポワッソン/丹波鹿のポワレ ハスカップと季の美のソース または 黒毛和牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース/本日のおすすめデザート/パン/コーヒー または 紅茶/小菓子

■ノベルティプレゼント ※無くなり次第終了

フェア期間中、「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」でお食事された先着 100 名様に和東茶一煎茶パックをプレゼントいたします。

■「北海道×京都フェア」プレゼントキャンペーン

【開催期間】2023 年 1 月 6 日 (金) ~2 月 28 日 (火)

※センチュリーロイヤルホテルは 1 月 1 日 (日・祝) ~31 日 (火) まで

【応募方法】「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」でお食事された方にお渡しする応募用二次元バーコードを読み込んでいただき、必要事項ご入力の上ご応募ください。抽選で各種賞品をプレゼントいたします。

【賞品】

A 賞：ペア宿泊券 (特別フロア)

センチュリーロイヤルホテル または リーガロイヤルホテル京都 各ホテル 1 組 2 名様

B 賞：レストラン食事券 (5,000円相当)

センチュリーロイヤルホテル または リーガロイヤルホテル京都 各ホテル 5 名様

C 賞：リーガロイヤルホテル オリジナル商品 (デミガトーセット) 合計 3 名様

※キャンペーン詳細・応募方法につきましては公式 HP 特設ページまたは、店舗スタッフにお尋ねください。
※宿泊券、食事券ともに交通費は含まれません。



■札幌夜景パネル展 《鑑賞無料》

フェア期間中、日本新三大夜景都市に選出された北海道札幌市の夜景の名所を紹介する写真パネルを展示いたします。ご来店の際はぜひ、ご覧ください。

【開催場所】フレンチダイニング トップ オブ キョウト 専用エレベーターホール(11階)

【特別協力】札幌市

■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) [定休日:毎週月曜日]

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 近藤・和田・尾崎

〒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

2022年9月1日(木)～11日(日)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

2022年9月6日(火)～11月30日(水)「回転レストラン 遠距離カップルプロポーズ応援企画」参加者募集

※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 ※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12月22日(木)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:毎週月曜日
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