



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  
最後の回転レストラン共同企画

特別ディナーコース「Chronos〜クロノス〜」販売

【期間】2023年9月1日(金)～10月31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』を記念し、特別ディナーコースを2023年9月1日(金)から10月31日(火)まで販売します。



「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」店内 イメージ



「スカイレストラン ロンド」店内 イメージ

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、2023年で6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、北海道と京都の食材を主体に時代(とき)の巡りをテーマにした特別ディナーコースを販売。「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」では、時を刻む象徴ともいえる時計になぞらえた前菜に始まり、目指すべき未来への「サステナブル」をテーマに、持続性の高いタンパク資源とされている海藻(京都伊根町のもずく)を使った魚料理や、フードロスの観点から肉の部位の中でも余すことなく調理することが難しいリブローズ(京の肉)を使ったメイン料理、コースの締めくくりには、北海道産ワインを使い古代ローマにあった回転レストランをモチーフにしたデザートを提供します。一品一品で時の巡りや回転を表現した特別なディナーコースです。

また9月6日(水)の利用に「Chronos〜クロノス〜」を事前予約されたお客様には、「京都蒸溜所」のジンをベースに、旬の時期に収穫された北海道産の「ハスカップベリー」と希少品種である京都産の梅「城州白」を漬け込み、北海道産の甜菜糖を加えた「季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール」を使ったカクテル「季の梅ソーダ 9696」を特典として提供します。

来年5月にセンチュリーロイヤルホテルが閉館するため、今年で『最後の回転レストラン共同企画』となりますが、リーガロイヤルホテル京都はこれからも時代を超えて愛される回転レストランの希少性や魅力を引き続き伝えてまいります。ぜひ、京都の風情ある景色を望みながら回転レストランでの特別なディナーコースをお楽しみください。

詳細は次頁の通りです。

■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 尾崎・和田・三木

〒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

## 最後の回転レストラン共同企画 特別ディナーコース「Chronos〜クロノス〜」販売 概要

【販売期間】2023年9月1日(金)～10月31日(火)

※センチュリーロイヤルホテルは9月1日(金)～10日(日)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】[ディナー]17:00～21:30(ラストオーダー 20:00)

【内 容】

ディナーコース「Chronos〜クロノス〜」18,513円 《全10品》

- ・京都原了郭 黒七味風味のコカと山椒を練りこんだサブレ
- ・千年赤酢“朱雀”と鮑のマリネ 時を刻んで
- ・鱧の東寺揚げ 北海道厚真町産ハスカップのコンディマン  
札幌黄と京都丹波あつらえ本しめじ
- ・Terra ～地球～  
京都七谷鴨(合鴨)とフォワグラのムース 温かいカシスのソース
- ・甘鯛の鱗焼き 雲丹のソースと京都伊根町のもずく
- ・“京の肉”のポトフ仕立て ビーツと京壬生菜 石臼挽き山椒の香り
- ・ふらのワインで煮た洋梨と薔薇のサヴァラン 薔薇とローズヒップのグラニテ
- ・パン
- ・コーヒー または 紅茶
- ・小菓子

※9月23日(土)～10月31日(火)は、「Terra～地球～」が「Lune～月～京都七谷鴨(合鴨)とフォワグラのムース 温かいカシスのソース」に変更となります。

※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。



ディナーコース「Chronos〜クロノス〜」イメージ

### くるくるの日限定カクテル「<sup>き</sup>季の<sup>ばい</sup>梅ソーダ 9696

特別にブレンドした「京都蒸溜所」のジンをベースに、旬の時期に収穫された北海道産の「ハスカップベリー」と、希少品種である京都産の梅「<sup>じょうしゅうはく</sup>城州白」を浸漬後、北海道産の甜菜糖を加えたりキュール「<sup>き</sup>季の<sup>ばい</sup>梅 京都プラムアンドベリーリキュール」を使ったカクテル。仕上げには「9」と「6」に模ったオレンジの皮を添えて、9月6日(水)の利用にディナーコース「Chronos〜クロノス〜」を事前予約されたお客様限定で提供します。

※ノンアルコールも用意します。



「<sup>き</sup>季の<sup>ばい</sup>梅ソーダ 9696」イメージ

《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)》

■開催期間：2023年9月1日(金)～9月10日(日)

■営業時間：16:00～22:00 (ラストオーダー 20:30)

■特 典：9月6日「回転レストランの日」に本ディナーをご利用の方に、京都市の老舗造酢店「京・西陣 孝太郎の酢」の「黒酢ドリンク」を1杯提供。

■内 容：お一人様 9,696円

- ・京都和東町の抹茶入りのグジェール 十勝マッシュルームと丹波しめじを塩レモンとひね壬生菜のマリネ
- ・富良野産グリーンアスパラガスの冷製スープ
- ・厚真町産ハスカップと京都のクラフトジン季の美と北海道のカラフルポテトと京都産紫ずきんのアスピック 海の幸のマリネ キャビア添え
- ・九条ネギのコンソメロワイヤルと北海道産帆立貝の炙りエクルビス(阿寒湖産レイクロブスター)のナンチュアソースと共に
- ・北海道の魚介を西京味噌とタピオカ入りクラムチャウダー風のソースで
- ・北海道産鴨肉と京鴨の饗宴 札幌黄のシャリアピンソース 京都原了郭黒七味風味の和風クリームソース
- ・ティラミス風パンケーキとバニラアイス 京都和東町の抹茶を掛けて
- ・オーガニックコーヒー ・パン ・小菓子



## 【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

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)	朝食 7:30～10:00(L.O. 9:30) ランチ 12:00～15:30(L.O.14:00) ディナー17:00～21:30(L.O.20:00)
料金	ランチ 2,500円～(～8月)3,000円(9月～) ディナー 8,000円～	朝食 4,500円(～8月)4,598円(9月～) ランチ 5,800円～(～8月)6,050円～(9月～) ディナー 12,500円～(～8月)12,705円～(9月～)
席数・個室	全68席 ※個室無し	全88席(内 個室2室・2～8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ル松明町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