

4/20~5/31

センチュリーロイヤルホテル × クロスホテル札幌

「ヘルシーDo」を応援!

健康と美は美味しい食事から!
ポリフェノールがたっぷり摂れる「オリゴノール」を使ったホテルランチの登場です!



K:「そうですね。お客様の声を聞きながら、野菜系デザート、メイン料理などにもどんどん活用していきたいですね。」

Y:「健康と美のためにも野菜はたっぷり摂ってほしい。そこにオリゴノールをプラスするというのは効果的だと思います。今後は朝食メニューにも取り入れていきたいと考えているんですよ。」



クロスホテル札幌
料理長 山田大祐さん



センチュリーロイヤルホテル
洋食調理長 金子厚さん

「大豆腐やドレッシング、ウォーターなどは応用範囲が広い。うちは、オリゴノールパウダーを使用した料理もあります。野菜料理やスープで食材とオリゴノールの相乗効果を狙っています。」

美味しいから続けたいくなる
そんな料理を目指して考案
金子さん(以下K):果物のライチに由来したポリフェノールを低分子化し、体内で効率的に吸収できるのが「オリゴノール」と説明を受けました。最初は甘いのかと思ったり、オリゴノールそのものは苦い!驚きましたね(笑)。それをどう料理に取り入れるか最初は戸惑いました。
山田さん(以下Y):私もです。でもすでにたくさんあるオリゴノール入りの加工食品をうまく取り入れてメニューを考案しました。まだまだ料理の幅は広がりますね。

クロスホテル札幌 ミートラウンジ meetlounge

スタイリッシュ&アートな空間
目にも楽しいランチメニューが揃う

都会的な洗練された空間が印象的なホテル2階にあるラウンジはバーカウンターやソファ・テーブル席があり、落ち着いた雰囲気の人気。ランチはメイン料理とたっぷりの野菜サラダ、ミニデザートなどが付いたワンプレートランチが中心。女性リピーターが多い。
☎011-272-0069 圏札幌市中央区北2条西2丁目23 圏JR・地下鉄札幌駅から圏5分 圏ランチ/11:30~圏14:00 圏無 圏有(普通車30分200円)



センチュリーロイヤルホテル ユージュラス YUUYOO TERRACE

「体に優しい食」をテーマにした
バラエティ豊かなランチビュッフェ

野菜と玄米を活かした体に優しい食をテーマにヘルシーな洋・中華、そしてデザートなどが味わえるランチビュッフェが人気。今回はプレミアムメニューとして通常料金+350円でオリゴノールウォーターを使った紅茶やオリゴノール入り玄米パフェが追加できる。
☎011-221-3006 圏札幌市中央区北5条西5丁目 圏JR・地下鉄札幌駅から圏2分(地下通路直結) 圏ランチビュッフェ/11:30~15:30(圏15:00) 圏無 圏有(レストラン利用2時間以内300円)



ヘルシーDo
ランチ
1000円(税込)

◀10種類の野菜を使ったサラダ、ハンバーグ、デザートにはそれぞれオリゴノール入りのドレッシング、豆腐、ウォーターを使用。中でもハンバーグはタケノコや長ねぎを入れて和の味わいをプラス。全て味わうと1日に必要なオリゴノール100mgを摂れることに!



▶オリゴノールを加えた玄米粥を使った玄米パフェは3種類を用意している

ランチビュッフェ 大人お一人様
2300円



▲人参グラッセや茄子のコンポート、ホウインゼリー、蒸し鶏のオリゴノール玉葱ソースなど、野菜を中心としたオリゴノール入りメニューが日替わりを含め7種類並ぶ

「ヘルシーDo」って?



「北海道食品機能性表示制度」のことで、北海道で製造された加工食品に含まれている「機能性成分」に関して「健康的でいられる科学的な研究」が行われた事実を北海道が認定するものです!

お得な「ヘルシーDo」キャンペーンも開催中!

キャンペーン応募期間: ~2015/5/31

抽選で当たる豪華賞品はこちら!



ホテル共通レストラン券
(1万5000円分) 2名様



センチュリーロイヤルホテルの23階スカイレストラン「ロンド」ベアティナー券(1万5000円分) 1名様



クロスホテル札幌ワイシ付きコース料理ベアティナー券(1万5000円分) 1名様



ヘルシーDo賞
ヘルシーDo商品詰め合わせ 10名様