奇跡のホットケーキ 和菓子職人が作る

あつもち
各種 380円（税抜）～

職人による丁寧な仕事で、ふっくら柔らかく仕立てた特別なホットケーキ。ほんのりと和を感じる趣向を凝らしたフィリングと、生地とのマリアージュを楽しんで

ここで買える！

ひらがなのもりひこ

MORIHICO.から生まれた大人のためのカフェが10月25日にオープン。フランス産高級小麦メルベイユに醤油やみりんを合わせた全く新しいホットケーキ「うすもち」を、サイフォンコーヒーとともに味わえます。同じ生地を使ったテイクアウト限定の「あつもち」は、手土産に喜ばれること間違いなしです。

まるで卵の殻の中のような、柔らかで真っ白なデザインが印象的。街中にありながら、ほっとする空間です

☎011-205-7055 所札幌市中央区大通西1-13 ル・トロワB2F
営イートイン11:00～21:00（LO20:00）、テイクアウト10:00～20:00 休なし

まるでケーキな イチゴサンド♪

宮城とちおとめ
490円

香り高い果実をふんだんに使い、食べ応え十分。甘酸っぱい果汁がジュワッと口に広がり、コク深く後味すっきりの生クリームと絶妙にマッチ

ここで買える！

Majisand（マジサンド）

豊平区のケーキ店・スイーツラボが6月に開いたフルーツサンド店。サンドイッチの延長ではなく、旬の上質な果物のおいしさを最大限生かすため、パティシエが本気で作った贅沢サンドが並びます。果物によりコンポートにしたりジュレと合わせ、味わいを最も引き立てる生地と道産生クリームを組み合わせています。

狸小路1丁目に位置し、常時8、9種類を用意。賞味期限2時間のクリームブリュレも人気

☎011-207-6777 所札幌市中央区南2西1-5-9 第13広和ビル1F（狸小路1丁目内）
営12:00～20:00 休なし

優しい味が愛される台湾スイーツ

十勝豆花（トウファ） 全部のせ（テイクアウト）
810円

十勝産小豆と白玉、マンゴー、イチゴ、季節の果物をトッピングした豪華版は見た目もgood! シロップはプレーンとジンジャーから選んで

今年1月に円山に誕生。人気台湾グルメ・魯肉飯（ルーローハン）も持ち帰りできます

ここで買える！

十勝豆花 本店

絹豆腐のように、つるんとした喉越しがたまらない台湾の伝統スイーツ「豆花」の専門店。上質な十勝産大豆の豊かな風味を道産てんさい糖のシロップで引き出し、子どもも大人も楽しめる優しい甘さに。小豆や果物など、好みのトッピングと一緒に味わって。

☎070-3965-0711 所札幌市北区北1西23-1-15
営12:00～19:00、月・日曜は～18:00（売り切れ次第閉店） 休火・水曜

卵黄の濃厚な風味を プリンで堪能

えっぐぷりん 全4種 410円～

新鮮な卵のうま味をしっかりと感じるプレーンタイプは必食！ 「北海道ちーず」「白い珈琲」、期間限定の「かぼちゃ」各453円も食べ比べて
※「かぼちゃ」は1月10日頃まで販売予定。

ここで買える！

直営店 あべ養鶏場えっぐぷりん

自然豊かな下川町のあべ養鶏場。昆布酵素や乳酸菌の配合飼料を与えて健康に育てた自慢の「下川六〇酵素卵」を、濃厚なプリンで楽しめます。北海道産のてんさい糖や牛乳などを合わせ、素朴でシンプルな味ながら、卵のうま味やコクをしっかり感じられます。

JR札幌駅に昨年12月オープン。下川六〇酵素卵やプリン3種入りのお得なセット1,296円も販売

☎011-206-8515 所札幌市北区北6西4 JR札幌駅構内（東改札側）
営9:00～20:00、金・土曜は～21:00 休なし

お店の味を持ち寄って おうちパーティー

ホテルの味をテイクアウトで

センチュリーロイヤルホテルの「中華 de クリスマス」

中華シェフが作る全6種類の中華ア・ラ・カルトオードブルを用意。最初から盛り合わせた一般的なオードブルと違い、好きなメニューを選んで組み合わせられるのが魅力です。

〈予約受付期間〉12月11日（金）まで
〈引き渡し期間〉12月19日（土）～26日（土）
〈引き渡し場所〉センチュリーロイヤルホテル1F 特設会場、11:00～18:00

●予約・問い合わせ
センチュリーロイヤルホテル宴会営業部
☎011-221-3002 所札幌市中央区北5西5
※ホテル公式HP（http://www.cr-hotel.com/）からも予約可。
※写真はイメージです。実際のお渡しは簡易容器となります。

Ⓐ ソフト海老のチリソース（5人前420g） 2,500円
殻ごと食べられる海老の食感と香ばしさがチリソースとマッチ!

Ⓑ センチュリーミニバーレル 1,000円
醤油風味と黒トリュフ入り塩味、2種類の鶏の唐揚げ各4個入り。
1個120円で追加もできます。

Ⓒ 白老黒毛和牛の上海煮込み（3人前320g） 限定50個
※数量限定のため予約数に達し次第、予約受付終了。
2,000円

Ⓓ 青椒肉絲（3人前280g） 1,500円

Ⓔ ソフト蟹と海老のマヨネーズソース（3人前200g） 2,000円

Ⓕ 厚真米で作った美味しいチャーハン（3人前500g） 1,500円

他にロブスターグラタン（半身2本4,600円）もあります

を楽しもう

クリスマスに年末年始。今年は家族や親しい友人と、家でのんびり過ごすという人も多いはず。そんな集まりの時こそ、パーティーを盛り上げるちょっと気の利いたテイクアウトグルメを用意しませんか？ 新店のスイーツからオードブルまで、多彩な味を紹介します。

※年末年始の営業日、営業時間は変動する場合があります。詳しくは各店にお問い合わせください。

1 B2F「サブウェイ」のパーティートレイ
Ⓐ2,500円 Ⓑ2,300円（各税抜）

ヘルシーなサンドイッチは、普段より重ための食事が続きがちなこの時期の集まりにぴったり。「A」はローストビーフ～プレミアム製法～や生ハム&マスカルポーネ、「B」はローストチキンなど、それぞれ6種類の人気メニューをお得な価格で楽しめます。事前の電話予約が便利です。

☎011-206-8856

2 B2F「ろまん亭」のプレミアムモンブラン
432円

茨城県産の栗をクリームにもババロアにもふんだんに使った、濃厚なモンブランケーキ。12月18日(金)までは、看板商品の「チョコモンブラン」などクリスマスケーキも予約受付中!

☎011-522-5836

3 1F「どんぐり」のシュトーレン
1本 1,944円 1/3本 648円

ドライフルーツがぎっしり詰まった、クリスマスには欠かせない焼き菓子。食べる分だけスライスし、日毎に少しずつ変化する味わいを楽しんで。

☎011-210-5252

ル・トロワで見つけた! クリスマスのおすすめグルメ

ル・トロワ
所札幌市中央区大通西1-13
営左記3店舗10:00～21:00（どんぐりは1/3まで土日祝～20:00）
休なし

主催/センチュリーロイヤルホテル
特別協力：特定非営利活動法人 奏楽（そら）

バレエ「くるみ割り人形」の世界をモチーフにした、夢のクリスマスディナー。

道内外で広く活動しているプロによる演奏団「アンサンブルグループ奏楽（そら）」とシェフがコラボレートして音楽のように繊細で美しい一皿一皿で、一つの"オーケストラ"を仕立てました。

「奏楽（そら）」からのミュージックレターをプレゼント!
対象メニューをご予約いただいた方に、「奏楽」の演奏家が奏でる音色をQRを読み込んで楽しめるミュージックレターをプレゼントいたします。

ディナー［23F スカイレストラン ロンド］
クリスマスディナー「ノエル」 2日前までの要予約
●2020年12月23日（水）～12月25日（金）16:00～23:00 ※12月24日（木）、25日（金）は3部制
●おひとり様 19,800円［税込］ 全8品 ※全席禁煙
●ご予約・お問い合わせ TEL.011-221-3008 受付時間 11:30～22:00
★「アーリークリスマスディナー」、「クリスマスランチ」、「エクストラクリスマスランチ」もご提供いたします。詳細はQRコードより、ホテル公式ホームページをご覧ください。

営業日・営業時間等は、状況により予告なく変更になる場合があります。予めご了承ください。

地下直結／札幌駅徒歩2分 http://www.cr-hotel.com 〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目
センチュリーロイヤルホテル

ル・トロワ
le trois
〒060-0042
札幌市中央区大通西1丁目13
TEL.011-200-3333
営業時間 10:00～21:00
（2F～4Fは10:00～20:00）
（レストランは11:00～23:00）
※店舗により異なる場合があります。
www.le-trois.jp
ル・トロワ 検索
ケイタイはこちらから▶
お友達になろう!! LINE ID▶@soo7931n
フォロワー募集中!! ID▶@le_trois.official