

教育旅行のご案内

Nagasaki Day & Night

Educational travel

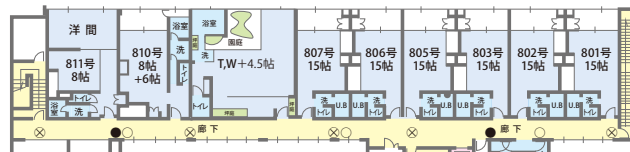


立山夜景

ふたの長崎

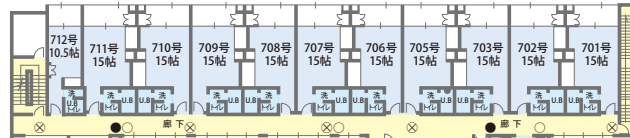
HOTEL NAGASAKI

ホテル長崎フロアー案内

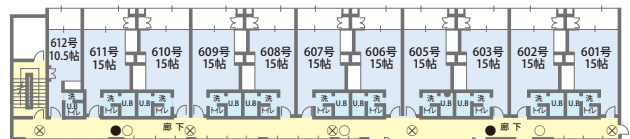


本館 8F

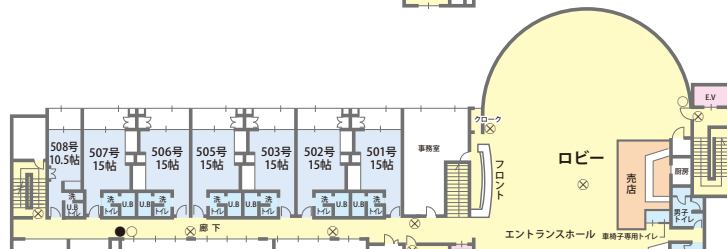
屋上展望露天風呂
天空の湯 4R



本館 7F



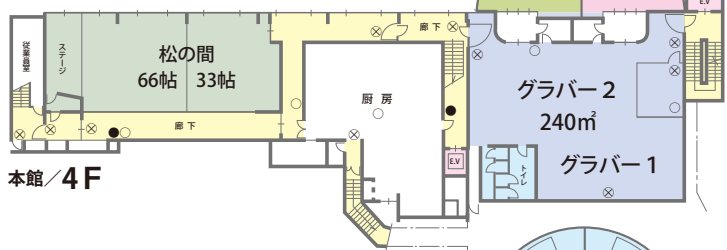
本館 6F



本館 5F



フロント・ロビー/本館 5F



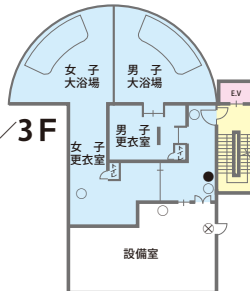
本館 4F

本館立面図

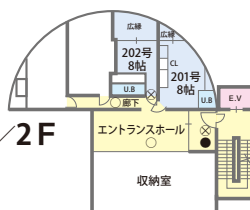
別館立面図

8F	客室 811-805	客室 803-801	客室 820-822
7F	客室 712-705	客室 703-701	客室 720-726
6F	客室 612-605	客室 603-601	客室 620-623
5F	客室 508-501	売店 玄関	シーボルト
4F	松の間	竹の間 梅の間 グラバー	
3F	展望 大浴場		
2F	客室 202-201		
1F			

本館 3F



本館 2F



展望露天風呂 天空の湯

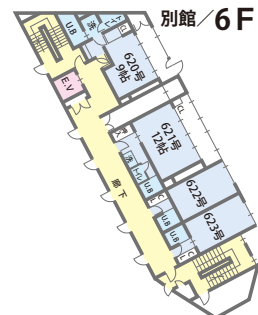


和室

別館 7F



食事会場 シーボルト/ 5F



食事会場 松の間/ 4F



食事会場 竹の間/ 4F



食事会場 グラバー/ 4F



食事会場 松の間/ 4F



展望大浴場

本館

団体名	月	日	日	宿泊
御一行様(名)				
男()女()				
室番号	帖数	人	員	
201	8			
202	8			
501	T.W			
502	15			
503	15			
505	15			
506	15			
507	15			
508	10.5			
601	15			
602	15			
603	15			
605	15			
606	15			
607	15			
608	15			
609	15			
610	15			
611	15			
612	10.5			
701	15			
702	15			
703	15			
705	15			
706	15			
707	15			
708	15			
709	15			
710	15			
711	15			
712	10.5			
801	15			
802	15			
803	15			
805	15			
806	15			
807	15			
808	和洋 4.5帖 (T.W)			
810	8+6			
811	和洋 8帖 (T.W)			

別館

団体名	月	日	日	宿泊
御一行様(名)				
男()女()				
室番号	帖数	人	員	
620	9			
621	12			
622	洋 (T.W)			
623	洋 (T.W)			
720	洋(S)			
721	洋 (T.W)			
722	9			
723	12			
725	12			
726	12			
820	洋 (T.W)			
821	12			
822	12			

※本館・別館共に全室
バス・トイレ付
※501号室はバリアフリーの
部屋になります。



Course meal



お料理のご案内

私共、調理スタッフ一同は「食の安全」を第一に考え、生徒様に喜んで頂けるように新鮮な地元の素材を生かして、
どのお料理も美味しく心のこもった地産地消のお食事の提供を目指して参ります。

料理長／藤田 道夫

小学生用メニュー

A-course

B-course

C-course

中学生用メニュー

D-course

E-course

F-course

高校生用メニュー

G-course

H-course

I-course

の中から
お一つ
お選び下さい。

お食事会場	5階 シーボルト(テーブル席) 1クラス 56名
	4階 松の間(座敷席) 5クラス 196名
	4階 竹・梅の間(テーブル席) 3クラス 119名
	4階 グラバー(テーブル席) 2クラス 90名
配膳方法：クラス別・男女別・班別など ご希望がある場合は、ご相談ください。	
ご利用時間帯	夕食時間 17:30～19:00
	朝食時間 7:00～(洋食・和食のいずれか)

※全てのお料理におきまして、アレルギーの対応、成分表提示、代替えメニューのご用意ができます。

※体質・体調に合わせたお食事も準備できます。ご遠慮なくお申し付け下さい。

小学生用メニュー



A course	白身フライ(タルタルソース)	ポークウインナースープ煮込み	蟹グラタン
	スパゲティミートソース	揚げシュウマイ(キャベツドレッシング)	長崎皿うどん
	豚汁	オレンジ	御飯
B course	野菜コロッケ(キャベツドレッシング)	ポークスープ煮込み	串カツ(ソース)
	若鶏のカレー煮	揚げ餃子	長崎ちゃんぽん
	コンソメスープ	パイナップル	御飯
C course	トンカツ(キャベツドレッシング)	若鶏のスープ煮込み	フライドポテト(ケチャップ)
	スパゲティナポリタン	中華肉まん	すき焼き
	ミネストローネ	チョコケーキ	御飯

中学生用メニュー



D course	コンソメスープ	野菜サラダ(ドレッシング赤)	マグロ刺身(醤油)
	長崎ちゃんぽん	長崎角煮鰻頭(青菜・からし)	ロールキャベツ
	若鶏の唐揚げ	チョコケーキ	きゅうちゃん漬け
	御飯		
E course	豚汁	野菜サラダ(ドレッシング赤)	サーモン刺身(醤油)
	長崎皿うどん	中華肉まん	出島カレー
	串カツ(ソース)	パイナップル	きゅうちゃん漬け
	御飯		
F course	ミネストローネ	野菜サラダ(ドレッシング赤)	ハマチ刺身(醤油)
	すき焼き	白身フライ(タルタルソース)	蟹グラタン
	春巻き	アップルパイ	きゅうちゃん漬け
	御飯		

高校生用メニュー



G course	豚 汁	ツナサラダ (ドレッシング)	鯛姿刺身 (醤油)
	長崎ちゃんぽん	白身フライ (タルタルソース)	麻婆豆腐
	ローストビーフ	串カツ (ソース)	チョコケーキ
	きゅうちゃん漬け	御 飯	
H course	ふかひれスープ	スイートコーンサラダ	サーモン刺身 (醤油)
	長崎皿うどん	トンカツ	出島カレー
	蟹グラタン	若鶏の唐揚げ	パイナップル
	きゅうちゃん漬け	御 飯	
I course	ミネストローネ	ポテトサラダ	マグロ刺身 (醤油)
	すき焼き	長崎角煮鰻頭 (青菜・からし)	スパゲティミートソース
	ビーフシチュー	春巻き	アップルパイ
	きゅうちゃん漬け	御 飯	

食文化体験 卓袱料理



お品書き

御 膳	鯛身、麩、三つ葉
酢の物	蒸し鶏胡麻酢かけ
御造り	鯛姿刺身 (醤油)
御焼物	ビーフパイ
メイン	鍋 物
大 鉢	長崎角煮鰻頭 (青菜・からし)
中 鉢	麻婆豆腐
揚 物	春巻きと胡麻団子
梅 椀	お汁粉 (パイナップル添え)
香の物	きゅうちゃん漬け
御 飯	白ご飯

卓袱料理 (しっぽくりょうり) とは、中国料理や西欧料理が日本化した宴会料理の一つで長崎市を発祥の地とし、大皿に盛られたコース料理を、円卓を開いて味わうスタイルです。和食、中華、洋食「主に長崎市に商館を構えたオランダ(阿蘭陀)」の要素が互いに交じり合っていることから、和華蘭料理 (わからんりょうり) とも言われます。



復元出島

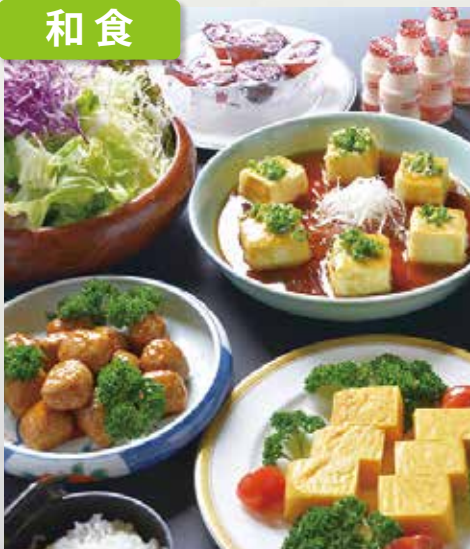
朝食メニュー／※朝食メニューは、小学生・中学生・高校生共通となります。洋食または、和食からお選び下さい。

洋 食



野菜サラダ (ドレッシング白)
ポークウインナー
ロースハム
ハッシュドポテト
コーンポタージュスープ
いちごジャム
ミニオムレツ (ケチャップ)
ミックスベジタブル
バターロール
マーガリン
オレンジジュース
フルーツゼリー (グレープ)

和 食



野菜サラダ (ドレッシング白)
焼き魚
味噌汁
乳酸飲料
出し巻き玉子
野菜ふりかけ
揚げ出し豆腐
ミートボール
フルーツゼリー (オレンジ)
千切りたくあん
御 飯

小学生、中学生、高校生の教育旅行のご宿泊ホテルに静かな環境が最適です。

ホテル長崎は、全客室から、眼下に「世界新三大夜景」「日本新三大夜景」に認定された 1,000 万ドルの絶景を一望することができる絶景地。喧噪と無縁の静かな環境に恵まれています。

ホテル長崎 施設概要	
建物構造	本館：鉄筋 8 階建 別館：鉄筋 5 階建
客室数	総客室数 53 部屋（バス・トイレ） 内、洋室 6 部屋含む
最大収容人数	280 名 1.5 畳／人の時 280 人 2 畳／人の時 260 人
チェックイン/アウト	IN 15:00 ～／OUT ～ 10:00
Wi-Fi	全館 Wi-Fi の使用可能
ロビー	5 階
エレベーター	本館 1 基 別館 1 基
放送設備	フロントに設置しています。ご利用が可能です。 ※各階フロア及び客室への放送が可能です。
売 店	5 階フロント前（長崎の特産品を販売しています） 【営業時間】7 時～ 22 時
自動販売機	5 階ロビー（ジュース、アイス、ビール、たばこ） ※ビールとタバコの自販機の電源をオフにすることは可能です。
遊戯施設	なし
バス乗降場所	玄関前（下車・乗車共）
集合場所	玄関前（400 名程度の集合が可能です）
履 物	靴のまま入室してください。（各客室に靴箱を設置） ※館内用スリッパをご用意しています。
貴重品の取扱い	各客室に貴重品袋をご用意しています。 フロントへお預けください。 ※引換券を発行して出し入れの管理をいたします。
ゴミの処理	各階フロアに分別用のゴミ箱を設置しています。 （燃えるゴミ、燃えないゴミ、資源ゴミ）
トイレ	各部屋以外に各階フロアに男女 1 カ所
適合マーク	交付済み
夜間警備	専任の警備員が常時 3 名待機しています。
防災設備	非 常 口／ 6 カ所 火災報知機／有 非常ベル／ 16 カ所 非 常 灯／有 消 火 器／ 27 カ所 避難経路図／有 消 火 栓／ 16 カ所 非常放送設備／有
緊急時避難場所	玄関前駐車場
緊急医療機関	済生会長崎病院 ※車で約 7 分 〒850-0003 長崎市片淵 2 丁目 5-1 TEL.095-826-9236 ※救急・内科・外科（保険証コピー可） 長崎市夜間急患センター ※車で約 10 分 〒850-0875 長崎市栄町 2-22 長崎市医師会館 1 階 TEL.095-820-8699 ※救急、内科、外科、小児科対応（保険証コピー可）
保健所	長崎市保健所 ※車で約 10 分 〒850-0031 長崎市桜町 6-3 TEL.095-829-1153
警 察	長崎警察署 ※車で約 10 分 〒850-0027 長崎市尾上町 5-26 TEL.095-822-0110
消 防	長崎中央消防署 ※車で約 10 分 〒850-0032 長崎市興善町 3-1 TEL.095-820-0119

客 室	
ルームキー	学校の希望により使用可能 各部屋 本館シリンダーキー・別館カードキー （マスターキー 2 本貸出し可能・手動式）
テレビ	全室（無料）有料放送なし
冷蔵庫	全室 ※飲み物などは入っていません。 保冷用としてご利用ください。
暖 房	全室 ※部屋ごとに調整することができます。
寝 具	1 人 1 寝具 ※ご利用者各自で敷いていただきます様、ご協力をお願いします。起床後は、部屋の隅に種類別に積み重ねてください。 ※連泊時はシーツと枕カバーを取り替えます。
トイレ	全室
湯茶セット	各部屋毎 お湯の入替は 22 時まで
付属品	バスタオル・フェイスタオル／1 人 1 枚 ※小学生はバスタオルのみとなります。 ドライヤー／各客室に 1 つ ※洗面台にドライヤー専用のコンセント有り

お食事会場	
◆本館 4 階／松の間（和室）200 名 ◆本館 4 階 竹の間・梅の間（和室）100 名	
◆本館 4 階／グラバー（洋室）90 名 ◆別館 5 階 シーボルト（洋室）50 名	
夕 食	17 時 30 分～
朝 食	7 時～ ※朝食は、和食・洋食のいずれかを選択することができます。

※円卓でクラス別・男女別配膳（班別の場合はご相談ください）
※アレルギーのある方のメニューをご用意いたします。
※急病人の食事はご対応いたします。

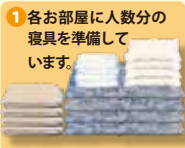
浴 場	
場 所	本館 3 階
利用時間	16 時～ 22 時 ※生徒の方々の時間貸切が可能です。
男子浴場	40 名単位 蛇口（シャワー付）14 カ所
女子浴場	40 名単位 蛇口（シャワー付）15 カ所

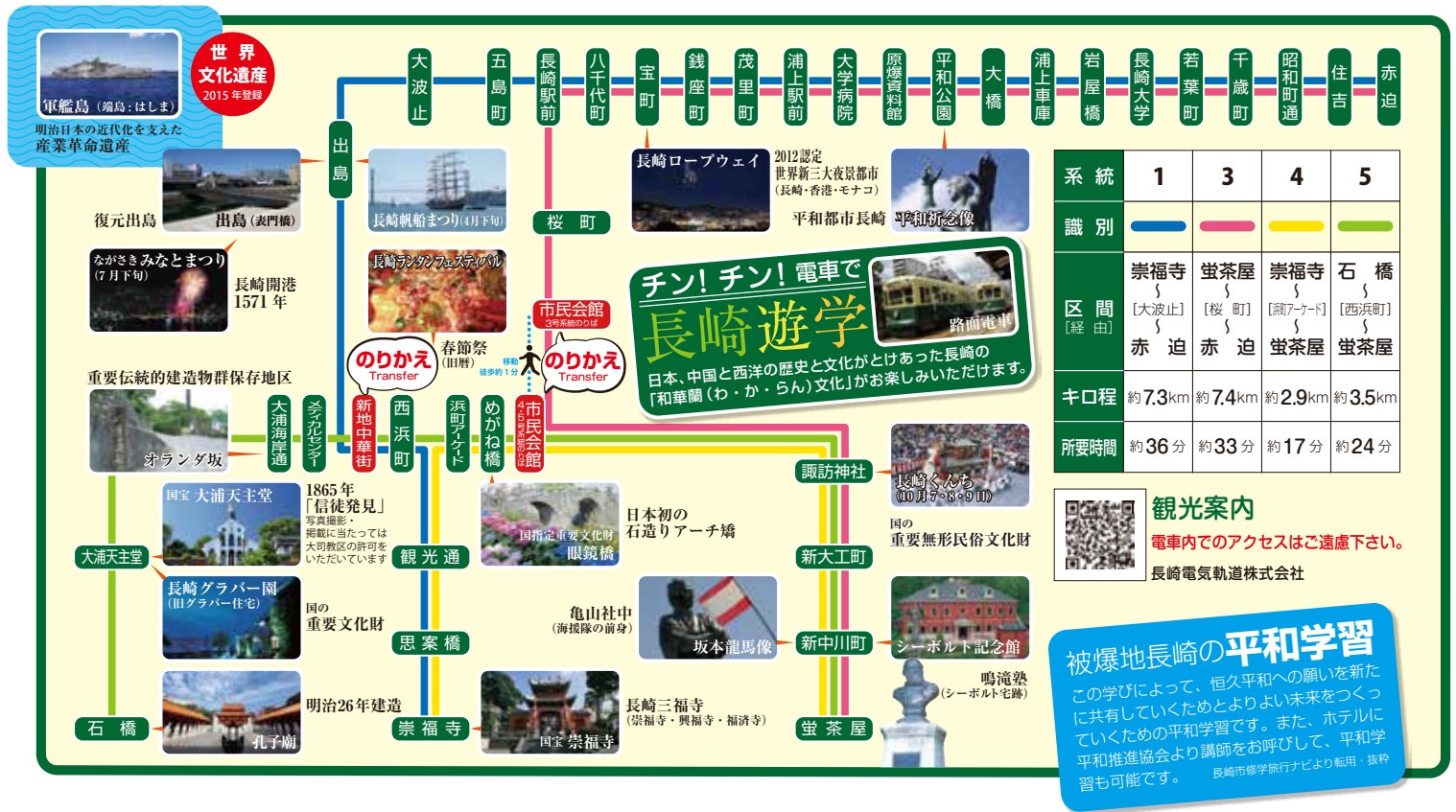
※リンスin シャンプー、ボディソープ常備 ※タオル類は部屋からお持ち込みください。
※先生の部屋風呂は 24 時間利用可能。大浴場は 25 時 00 分までご利用いただけます。

レクリエーション・その他のサービス	
レクリエーション 平和学習	【会場】夕食後の食事会場 ※食事終了後、準備に 30 分程度が必要です。【ご利用時間】～21 時 30 分【設備内容】使用料無料／ワイヤレスマイク、演台、CD デッキ、プロジェクターがご利用になれます。その他レクリエーションでもご利用ください。
お飲み物のサービス	食事会場の前にクラスごとに水筒置場をご準備します。ご夕食の際にご持参頂き、ご朝食後にお引き取りください。

寝具類の準備と片付け方

1 人 1 寝具 ※ご利用者各自で敷いていただきます様、ご協力をお願いしております。起床後は、部屋の隅に種類別に積み重ねてください。連泊時はシーツと枕カバーをお取り替えます。※右記を参考にしてください。



[illegible]

旅行会社様専用ダイヤル（平日 10:00～17:00）
TEL 095-811-0303
TEL（代表）095-826-7261 FAX（共通）095-826-1922



立山夜景

五國公報
小治以長崎

HOTEL NAGASAKI

〒850-0007 長崎県長崎市立山 2-16-1
<https://hotel-nagasaki.jp>
syugakuryoko@hotel-nagasaki.co.jp