

## 教育旅行受入概要

建築規模・室数	ツイン	ダブル		和室	スイート	計
地上18階、地下1階	238 室	47 室		6 室	5室	296室
収容人数			修学旅行最大受入人数			数
723 名			300 名			

※アクセシブルルーム(車椅子対応客室)も2室備えています。

か 会組	400 席 -1 会場、150 席 -2 会場		
宴会場	その他7会場(20~70席)		
バス・トイレ・洗面所	各部屋		
エレベーター	24 名乗 3 基		
放送設備	火事・災害時の非常放送のみ (通常時は使用不可)		
貴重品	各部屋にセーフティボックス設置。4 ケタ暗証番号式		
電話	部屋電話有(外線カット可・内線カット不可)		
売店	無(隣接施設に有)		
自動販売機	ジュース・アルコール類有(利用階のみカット可)		
	タバコ有(カット不可・ロビー)		
部屋のカギ	オートロック(カードキー 1 部屋 1 枚) ※マスターキーの学校 使用不可		
	タオル(大・中)、ハブラシ、スリッパ、ドライヤー、		
アメニティ	シャンプー・リンス、ボディソープ※浴衣、灰皿撤去		
テレビ	部屋に有(無料)		
冷蔵庫	部屋に有(中身なし)		
氷	各階自動販売機横に設置(無料)		
バスの乗降所	ホテル正面玄関前乗降可		
班長会議	ホテルチャベルを無料提供致します。※婚礼等の事由により、使用		
スキーロッカー	有(乾燥室は無)		
フロント	夜間常駐(フロント 24 時間常駐)		
緊急避難所	ホテル近隣、築港臨海公園		
	火災報知器・非常ベル・非常放送設備・煙感知器・屋内		
防災設備	消火栓・誘導標識・非常灯・消火器・誘導灯・非常時電源設備・		
	防火扉・スプリンクラー・避難経路案内図・懐中電灯		

	関係機関	
小樽市保健所	小樽市富岡 1-5-12	0134 (22) 3117
済生会小樽病院	小樽市築港 10-1	0134 (25) 4321
市立小樽病院	小樽市若松 1-2-1	0134 (25) 1211
小樽市夜間急病センター	小樽市住ノ江 1-7-15	0134 (22) 4618
小樽市消防署	小樽市勝納 10-1	0134 (22) 9171
小樽警察署	小樽市富岡 1-7-1	0134 (27) 0110

## ホテルフロアレイアウト

スイート・ツイン・ダブル	18F・喫煙	アラックスフロアー
ツイン・ダブル	17F・喫煙	アラックスフロアー
ツイン・ダブル	16F・禁煙	アラックスフロアー
ツイン・ダブル	15F・喫煙	アラックスフロアー
ツイン・ダブル	14F・禁煙	アラックスフロアー
ツイン・ダブル	13F・禁煙	
ツイン・ダブル	12F・喫煙	
ツイン・ダブル	11F · 喫煙	
ツイン・ダブル	10F・喫煙	
ツイン・ダブル	9F・禁煙	
ツイン・ダブル	8F・禁煙	
ツイン・ダブル・和室	7F・喫煙	

ホテル施設

		ı
6F	宴会場 (小3室)・チャベル・多目的ホール・写真室・衣装室	
5F	宴会場(樹林・銀河・流星・海・月・星)・ルーフテラス・クローク	
4F	映画館・ボウリング場・スポーツクラブ	
3F	ショッピングモール・ゲームコーナー	
2F	レストラン・ラウンジ・バー・パティセリー	ショッピング モール
1F	ロビー・フロント・プライダルサロン	ショッピング モール
B1F	地下駐車場 132 台・高さ 2.2m 以下 (バス NG)	駐車場

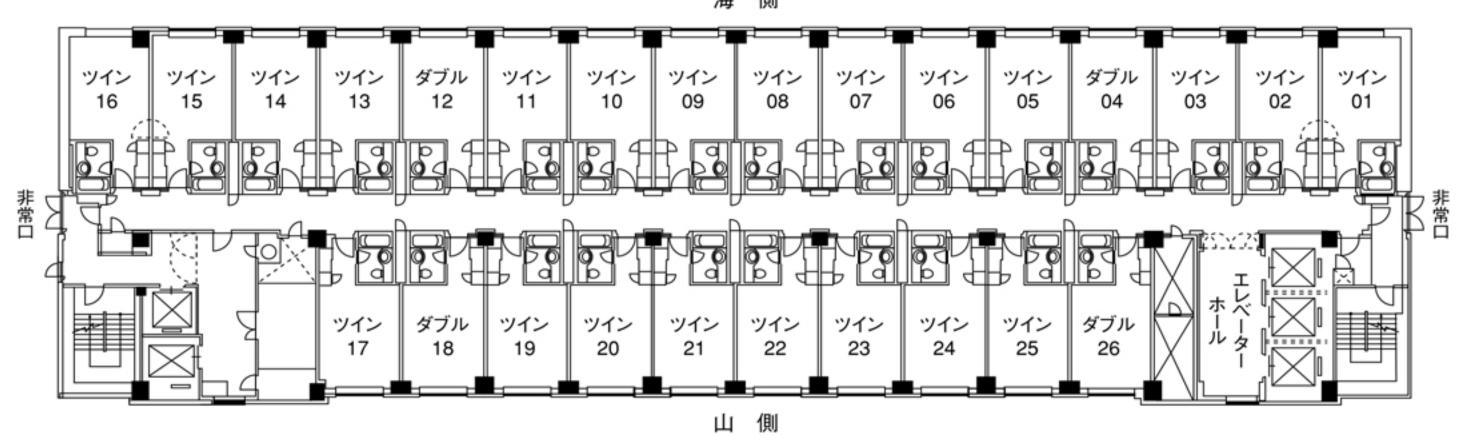


1F ロビー



ツインルーム(トリプル利用)

海 側



- ■客室フロア平面図(ルームナンバー例 8階の01→801号室・10階の26→1026号室) ※7階と18階は一部変更になります。
- ■平面図上は、ツインルームになっておりますが修学旅行では1部屋3名様でのご利用を基本とさせていただきます。

# 朝食ブッフェ

- ♦ジュース⟨オレンジ⟩
- ◆フレッシュフルーツ3種〈オレンジ〉
- ◆倉島牛乳〈乳〉
- ◆コーヒーまたは紅茶
- ◆ヨーグルト(プレーン)(乳)
- ◆フルーツコンポート2種
- ·洋梨
- ・ミックス
- ◆サラダ6種
- (季節により内容が変更になる場合があります)
- ・グリーンレタス、サニーレタス
- ・人参
- ・チェリートマト
- ・ブロッコリー
- ・コーン
- ・オニオン
- ◆ドレッシング2種
- ・フレンチドレッシング(卵)
- ·和風ドレッシング〈<u>小麦・ごま・大豆</u>〉
- ◆コンディメンツ
- ・粉チーズ〈乳〉
- ·クルトン〈<del>小麦</del>〉
- ◆厚焼き玉子〈卵・小麦・大豆〉
- ◆塩鮭焼き⟨鮭⟩
- ◆海苔〈えび・小麦・大豆〉
- ◆キャベツの新漬け
- ◆フライドポテト(ウェッジカット)⟨大豆⟩

- ◆男爵ポテトのスチーム 北海道バター添え〈乳·大豆〉
- ◆ソーセージ〈卵・乳・小麦・牛肉・大豆・豚肉〉
- ◆ベーコン〈卵・乳・大豆・豚肉〉
- ◆スクランブルエッグ〈卵·乳·大豆〉
- ◆ホテル特製ブレッドバスケット
- ・ソフトロール〈卵・乳・小麦〉
- ・ハードロール〈乳・小麦〉
- ・クロワッサン〈卵・乳・小麦〉
- ・デニッシュ〈乳・小麦〉
- ·バゲット〈<del>小麦</del>〉
- ◆ポーションバター(乳)
- ◆ポーションジャム3種
- ・ブルーベリー
- ・ストロベリー
- ・オレンジマーマレード〈オレンジ〉
- ◆ご飯
- ◆味噌汁
- ・米味噌(遺伝子組み換えでない)(大豆・ポークエキス)
- ・岩海苔 ※えび・かに注意
- ·巻麩〈<mark>小麦</mark>〉



## 夕食ブッフェ

#### コールド

- ◆北海道ラーメンサラダ
- ・ラーメン〈卵・小麦・ごま〉
- ・リーフレタス
- ・サニーレタス

・グリーンリーフ

- ・人参
- ・オニオン
- ◆ポテトサラダ〈卵・乳・小麦・大豆・鶏肉・ゼラチン〉
- ◆ドレッシング3種
- ・フレンチドレッシング(卵)
- ・おろし醤油ドレッシング〈小麦·大豆〉
- ·焙煎ごまドレッシング〈卵·小麦·ごま·さば·大豆〉

#### ホット

- ◆北海道スタイル鶏ザンギ〈卵·小麦·大豆·鶏肉〉
- ◆ミートボールの甘酢あん〈卵·乳·小麦·ごま·大豆·鶏肉·豚肉〉
- ◆ポテトチーズグラタン〈乳·小麦·大豆·豚肉〉
- ◆スパゲッティナポリタン〈卵·乳·小麦·大豆·豚肉〉
- ◆あんかけ焼きそば⟨えび・卵・乳・小麦・いか・ごま・大豆・鶏肉・豚肉⟩
- ◆ボイルソーセージ〈卵·乳·小麦·牛肉·大豆·豚肉〉
- ・ケチャップ
- ・マスタード
- ◆塩鮭焼き<</p>
  (
  ★
  は
  は
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り
  り

#### ブレッド

- ◆ソフトロール〈卵・乳・小麦〉
- ◆パヴェ〈卵・乳・小麦・大豆〉
- ◆ポーションバター〈乳〉

#### スープ

◆野菜たっぷりミネストローネ〈卵·乳·小麦·大豆·鶏肉·豚肉〉

#### ご飯

- ◆蘭越米ななつぼし
- ◆漬物3種
- ・割干大根たまり漬け〈小麦・大豆〉
- ・刻み高菜漬け〈<del>小麦·大豆</del>〉
- ·刻み沢庵漬け〈<del>小麦·大豆</del>〉

#### 味噌汁

- ·味噌〈乳·大豆·豚肉〉
- ・豆麩〈<del>小麦</del>〉
- ·巻麩〈小麦〉
- ・葱

#### デザート

- ·とろけるチーズケーキ〈卵·乳·小麦·ゼラチン〉
- ·ガトーオショコラ〈卵·乳·小麦〉
- ・オレンジゼリー〈オレンジ〉



### メニューに使用している原材料に含まれているアレルギー物質(特定原材料及びそれに準ずるもの)

●特定原材料(省令で定められたもの)

えび・かに・卵・乳・小麦・・・・・・・・・症例数が多いもの

そば・落花生・・・・・・・・・・・・・・・・症状が重篤であり生命に関わるため特に留意が必要なもの

●特定原材料に準ずる物(通知で定められたもの)

あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ(鮭)・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

食材・原材料についての詳細情報は、 別途お問い合わせください。 ※写真はイメージです。

# 教育旅行のスケジュール提案

小樽・後志エリアには、自己啓発、歴史、異文化体験、食育、ものづくり、産業など 色々な学習・体験プログラムがあります。

Green Season グリーンシーズン

#### 体験学習













- ●オルゴール制作体験
- ●ガラス工房制作体験
- ●握り寿司体験
- ●印鑑制作体験
- ●自分ストラップ制作体験
- ●かまぼこ製造工場
- ●ガラス制作工房
- ●酒造工場
- ●ウイスキー工場 (余市)
- ●北海道ワインエ場
- ●小樽市にしん御殿
- ●小樽市総合博物館
- ●小樽北前船と倉庫群
- ●日本銀行旧小樽支店 金融資料館
- ●重要文化財 旧日本郵船 小樽支店

#### 自主研修

●小樽堺町通り

#### 冬体験



●小樽雪あかりの路制作体験 (スノーキャンドル・ ワックスボールなど)



- ●スキー体験
- ●スノーシュー体験

Winter Season ウィンターシーズン

小樽市イベント カレンダー 2月 小樽雪あかりの路

5月 小樽祝津にしん群来祭り

6月 小樽運河ロードレース

7月 おたる潮祭り

9月 おたる祝津花火大会

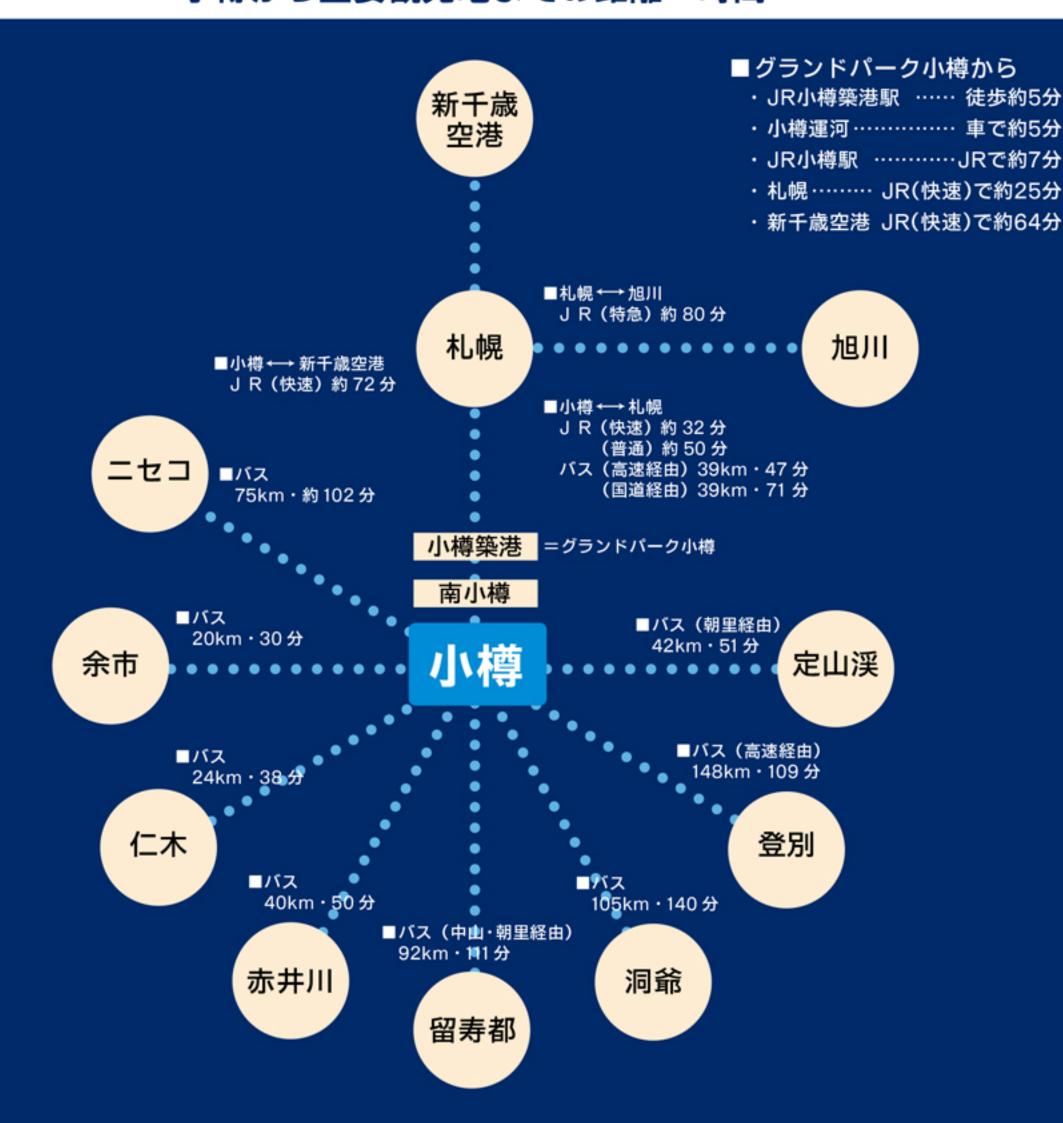
11月 小樽しゃこ祭り





※各種イベントの開催日程等は毎年変わりますので小樽市のホームページや観光協会などにご確認下さい。

#### 小樽から主要観光地までの距離・時間







#### グランドパーク小樽

Tel: (0134) 21-3422 Fax: (0134) 21-3403 E-mail sales.gpot@parkhotelgroup.com 〒047-0008 北海道小樽市築港11番3号 Tel: (0134) 21-3111 (代) grandparkotaru.com