

長崎

2020年度 ホテルJALシティ長崎 教育旅行概要**ロケーション**

日本三大中華街の一つ、新地中華街に位置し名所旧跡等の主要観光施設も徒歩圏内
また、路面電車の乗換え新地中華街電停迄、徒歩3分と自主研修の拠点として最適です。

受入状況

小学校・中学校・高等学校

受入人数

・教育旅行最大受入人員：310 ・一校一館 150名以上
※300名以上(生徒+先生)のみ全館貸切可能(人数減の場合不可の場合有)

食 事

・食事形態

夕食:中華卓盛り(5~7名) アレルギー対応可能(原材料リスト有)
朝食:和食or洋食 卓盛り(5~7名) アレルギー対応可能(原材料リスト有)
水筒:朝食時500mlペットボトル(お茶)をお渡し致します。水筒補充無し

・食事会場

収 容 定 員	・180名迄	定員人数 130名	2 F	宴会場「飛天」	(バンケットルーム)
		定員人数 50名	1 F	レストラン	(レストラン)
・260名迄		定員人数 130名	2 F	宴会場「飛天」	(バンケットルーム)
		定員人数 130名	2 F	中国料理「桃苑」	(レストラン)
		※2F中国料理「桃苑」は180名以上のみ使用			
・310名迄		定員人数 130名	2 F	宴会場「飛天」	(バンケットルーム)
		定員人数 130名	2 F	中国料理「桃苑」	(レストラン)
		定員人数 50名	1 F	レストラン	(レストラン)

※300名以上の受入は決定期限を1年前と致します。

ご宿泊の人数等により、食事会場が異なります。

夕食後の講話他希望の場合は有料、収容人員他に制限がございます、別途ご相談下さい。

客 室

・客室定員	全室洋室 生徒 2~3名定員 先生 基本シングルルーム
・客室階定員	1フロアー毎定員 生徒 約40名 先生 3名
・部屋の鍵	カードキー・自動ロック(フロアーマスターキー貸出し可能)
・貴重品	部屋毎に貴重品袋準備有、学校側一括回収頂き、フロントにて一括してお預かり
・下足	全館(スリッパは客室内のみ)
・浴室・トイレ	全室ユニットバス(ウォシュレット完備:大浴場はございません)
・アメニティ	全室フェイスタオル・バスタオル・歯ブラシ・シャンプー・リンス
・冷暖房	全室温度設定他ができる空調システム・全室空気清浄器設置
・電話	全室(外線・内線禁止可能)
・テレビ	全室 地デジ完備(有料テレビ禁止可能)
・冷蔵庫	全室(空)
・ベランダ	無し(窓は空気取入程しか開閉致しません)

その他

・バス乗降所	ホテル玄関前(一台毎)
・エレベーター	2台×15名乗り
・自動販売機	飲料:3・6・10階(ご利用階・停止可能) 煙草:自販機無し
・緊急避難場所	湊公園(ホテルより約100m)

防災設備

耐震性能:建築基準法における新耐震基準適合建築物

防火セーフティマーク(防火優良認定証)有
全館・全室に煙感知器・スプリンクラー完備

関係機関

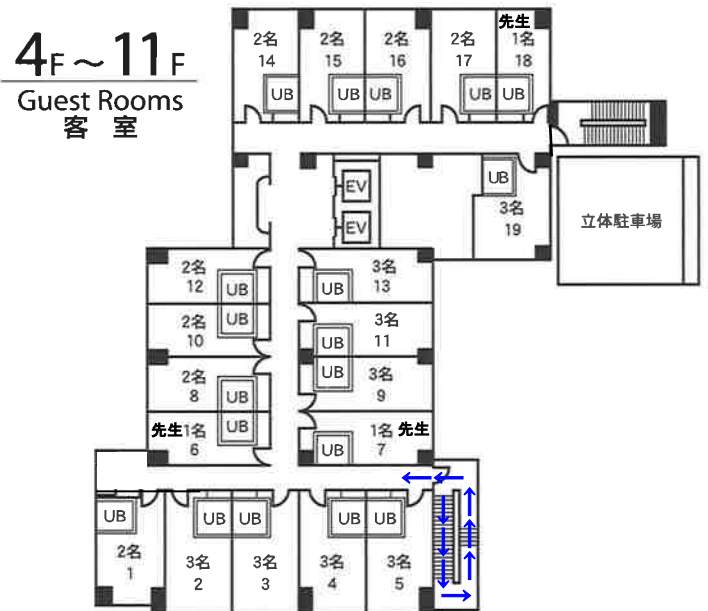
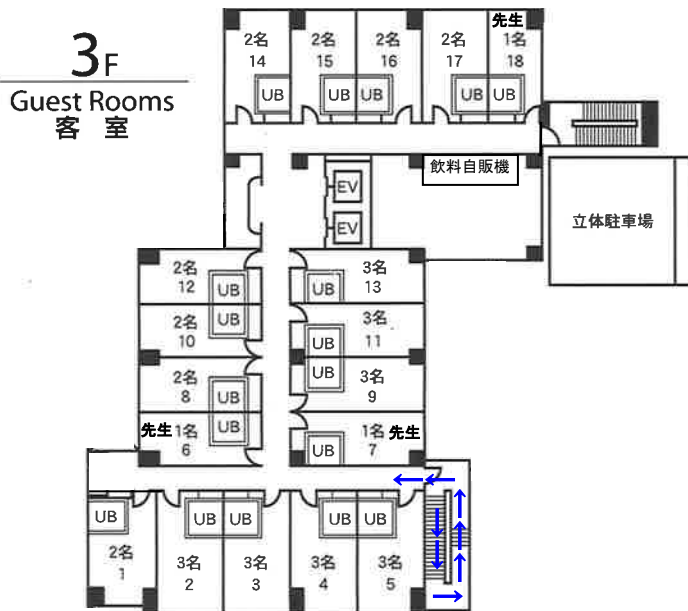
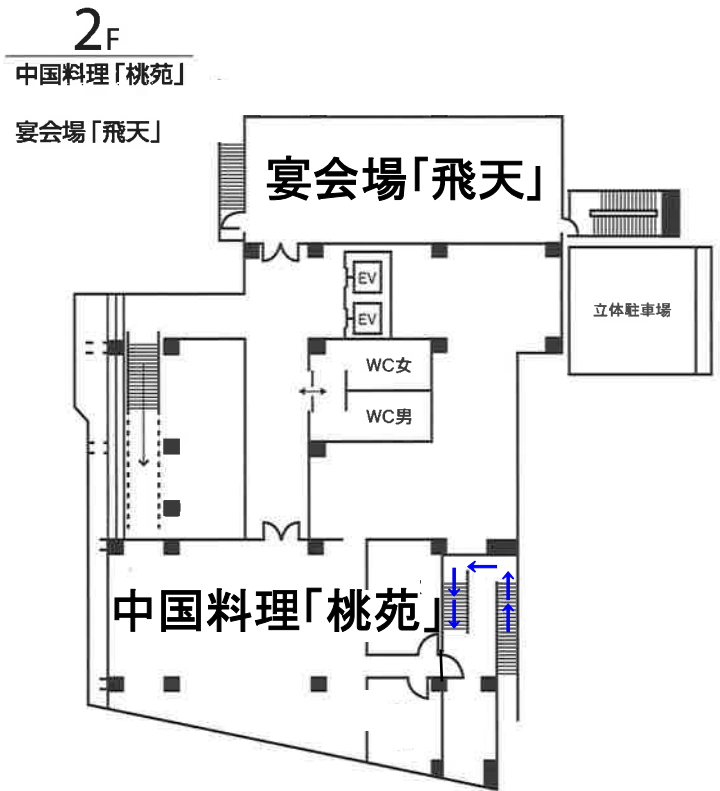
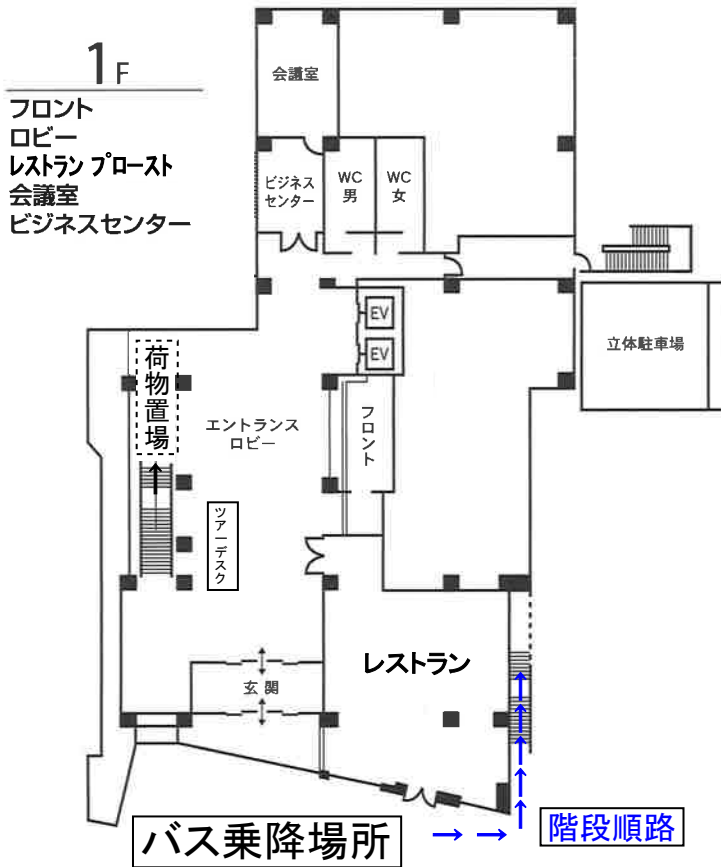
・緊急病院	長崎みなとメディカルセンター 〒850-8555 長崎市新地町6-39 095-822-3251 (徒歩約3分:健康保険証のコピーでの受診可能)
・消防署	長崎市中心消防署 〒850-0032 長崎市興善町3-3 095-820-0119
・警察署	長崎県長崎警察署 〒850-0058 長崎市尾上町5-26 095-822-0110
・保健所	長崎市中心保健所 〒850-0031 長崎市桜町6-3 095-829-1153

〒850-0842 長崎市新地町13番10号 TEL(095)825-2580(代表) FAX(095)829-0000

URL:http://nagasaki.jalcity.co.jp E-mail:info@nagasaki.jalcity.co.jp

ホテルJALシティ長崎 教育旅行 平面図

2018年1月現在



※9~11Fの定員は若干異なります。
お部屋の人数は最大定員です。

ホテルJALシティ長崎

〒850-0842 長崎市新地町13番10号 TEL.(095)825-2580(代表) / FAX.(095)829-0000
URL. <http://nagasaki.jalcity.co.jp> E-mail. info@nagasaki.jalcity.co.jp

ホテルJALシティ長崎 教育旅行 参考メニュー

ホテルJALシティ長崎のご夕食は中華料理「桃苑」よりご提供致しております。



上記写真はご夕食参考メニューの4名盛りで、お食事のご提供形態は5～7名様のご盛り込み料理になります。

ご夕食参考メニュー

長崎サラダ
カニ爪のすり身フライ・春巻き
肉団子の甘酢ソース
玉子スープ
胡麻団子

海老とトウモロコシの炒め
鶏肉と野菜の炒め
麻婆豆腐
ライス
杏仁豆腐

ご朝食参考メニュー

朝食は和食or洋食いずれかのチョイスになります。



(洋朝食参考メニュー)
ロールパン・胚芽ロールパン
フルーツサラダ
ソーセージとマカロニサラダ・ポテトフライ
牛バラ肉のデミグラスソース ブロッコリー添え
オムレツ トマトソース
クリームコーンスープ
オレンジジュース
エッグタルト



(和朝食参考メニュー)
サーモンサラダ
海老フライとマッシュポテト
サワラの西京焼き
玉子焼き・かまぼこ・海苔
豚バラ肉の生姜焼き
御飯
味噌汁
白玉ぜんざい

(ご朝食の和食or洋食の決定は二週間前迄と致します)

※別途アレルギーリストとして、各メニュー毎に詳細の原材料リストのご準備もご致します。