

# 教育旅行用

## 施設受入のご案内



三井ガーデンホテル京都四条

## 【施設情報】

ホテル名	三井ガーデンホテル京都四条
所在地	〒600-8472 京都府京都市下京区西洞院通四条下ル妙伝寺町 707-1
電話番号	ホテル代表 電話：075-361-5531 FAX：075-361-5100 新規受注窓口 電話：06-7710-9711 FAX：06-7710-9712
総客室数	347室（本館9階建278室／別館10階建69室）
エレベーター	本館3機（内1機業務用）／別館2機
化粧室	本館2箇所（1階：身障者用化粧室／2階：男女別化粧室）
食事会場	一般会食場「KOZUE」（90名収容） 団体会食場「OTOWA」（120名収容）
大浴場	本館1階
自動販売機	本館1階／別館1階 連絡通路
製氷機	別館1階 連絡通路
喫煙所	本館1階
客室鍵	カードキー（オートロック）
館内放送	非常放送のみ
バス乗降場所	<u>ホテル前乗降不可</u> ※12P 参照
非常時誘導	非常放送設備により非常口から非常階段を利用
防災設備	消火器／消火用散水栓／自動火災報知機／非常放送設備／避難階段 誘導灯／排煙設備／非常照明／防火戸／防火シャッター／懐中電灯 自動体外式除細動器（AED）／自衛消防隊／防災センター ※防火基準適合表示 防火・防災優良認定取得済
緊急病院	武田病院（車15分） 〒600-8558 京都府京都市下京区東塩小路町 8415 電話：075-241-7170 ※保険証コピー対応可
所轄警察署	下京警察署（徒歩8分） 〒600-8413 京都市下京区烏丸高辻上ル大政所町 682 電話 075-352-0110
所轄消防署	下京消防署（車10分） 〒600-8191 京都市下京区五条通高倉西入堺町 27 電話 075-361-4411
所轄保健所	下京区役所保健衛生センター（徒歩約20分） 〒600-8588 下京区西洞院通塩小路上ル東塩小路町 608番地 8 電話 075-371-7101
運営会社	株式会社三井不動産ホテルマネジメント

## 【受入条件】

宿泊条件	一校一館
受入人数	<u>最大 150 名</u> (引率者・添乗員等含む)
ホテル貸切	不可
フロア貸切	可 (条件を満たした場合のみ貸切可) ※6P 参照
マスターキー	<u>貸出不可</u> (各部屋のスペアキーをご用意) ※防犯の為、事前にドアを開錠してのご用意はできません
保健室	1室無料 (追加の場合は1室1泊毎に5,000円(税別)にて用意可)
宿泊税 (京都)	学校教育法第一条に規定される学校 (大学を除く) の生徒様と引率者は免税 宿泊税免税の対象: 生徒・教職員・看護師・介助士・保護者 等 宿泊税課税の対象: 添乗員・乗務員・カメラマン 等 <u>免税手続きは証明書類 (修学旅行等であることの証明書) をホテルへ提出要</u> ※京都市のホームページよりダウンロードの上、当日持参ください
ツアーデスク	2階ホワイエに設置
客室清掃	毎日通常清掃 (入室不要の場合は事前にご相談ください)
荷物取扱い	2階ホワイエにてお預り ( <u>荷物の事前部屋入れ不可</u> ) 旅行代理店・学校様にて荷物受付・配送手配をお願い致します
水筒補充	不可
貴重品	<u>部屋毎に貴重品袋をご用意</u> (フロント預かり) / 各部屋金庫 (電子ロック) 利用可
館内移動	<u>館内の移動は屋内階段にて移動</u> (エレベーター使用不可) 服装および履物については特に規定なし
利用不可設備	<u>以下の設備については生徒様の利用をお控えください</u> エレベーター / 大浴場 / 自動販売機 / 製氷機
生徒様会議	2階一般会食場「KOZUE」利用可 (午後のみ)
引率者会議	2階一般会食場「KOZUE」利用可 (午後のみ) スペースのみのご提供 (水・氷・グラス・お皿のみ事前相談にてご用意可)

## 【取消規定】

宿泊取消規定

不泊	当日	前日	9 日前	20 日前
100%	100%	80%	20%	10%

夕食取消規定

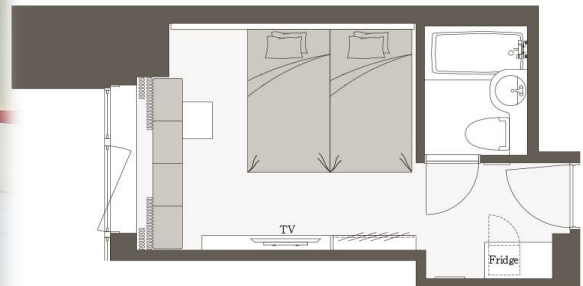
当日-29 日前	30 日-59 日前	60 日-119 日前	120 日以上前
3,000 円 × 人数	2,000 円 × 人数	1,000 円 × 人数	0 円

※税別

## 【客室情報】

生徒様のご滞在は下記の2種類のお部屋をホテルおまかせにてご用意いたします

### 〔スタンダードツイン〕



定員	2名様
面積	19㎡
ベッド数	ベッド2台(1,100mm×1,960mm)
フロア室数	2階 2室 3～8階 8室

### 全室(共通)ユニットバス



### 〔モデレートツイン〕

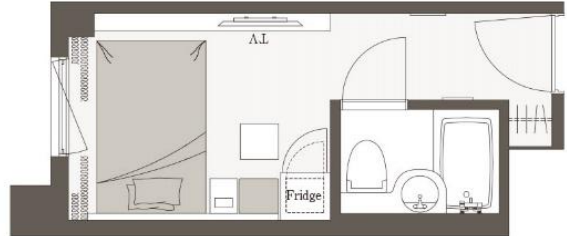


定員	3名様
面積	22㎡
ベッド数	ベッド2台(1,100mm×1,960mm) + エキストラ1台(1,100mm×1,960mm)
フロア室数	2階 6室 3～7階 13室(内1室は2名定員) 8階 7室

※客室は基本的に最大定員でご宿泊いただきます

※保健室はスタンダードでのご用意でございます

引率者のご宿泊客室は下記のお部屋にてご用意いたします  
〔スタンダード〕



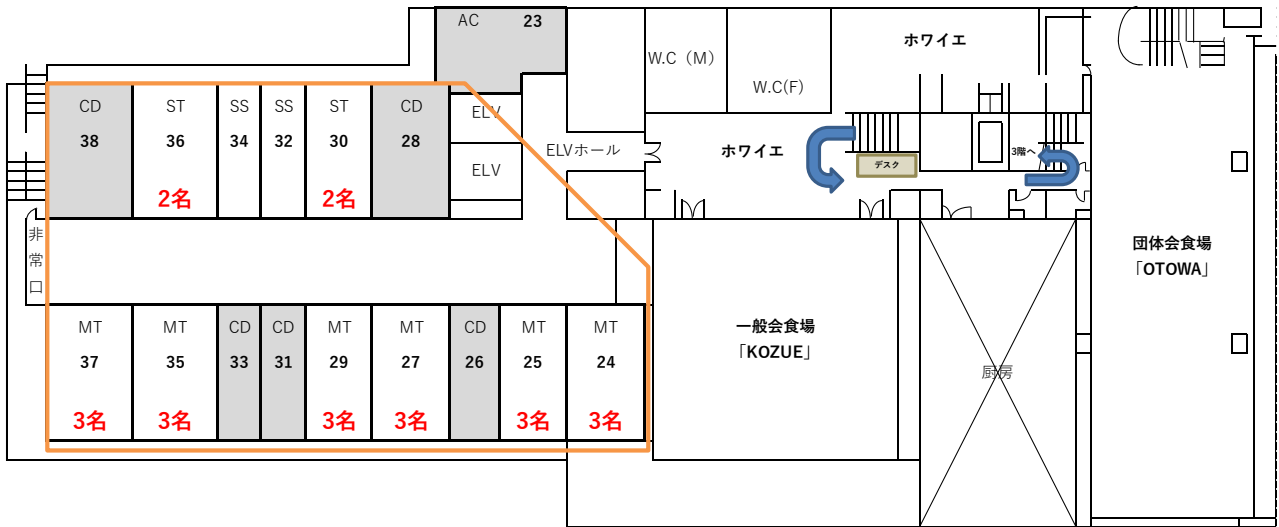
定員	1名様
面積	15㎡
ベッド数	正ベッド1台(1,200mm)
フロア室数	2階 2室 3～8階 9室

#### 【客室設備情報】

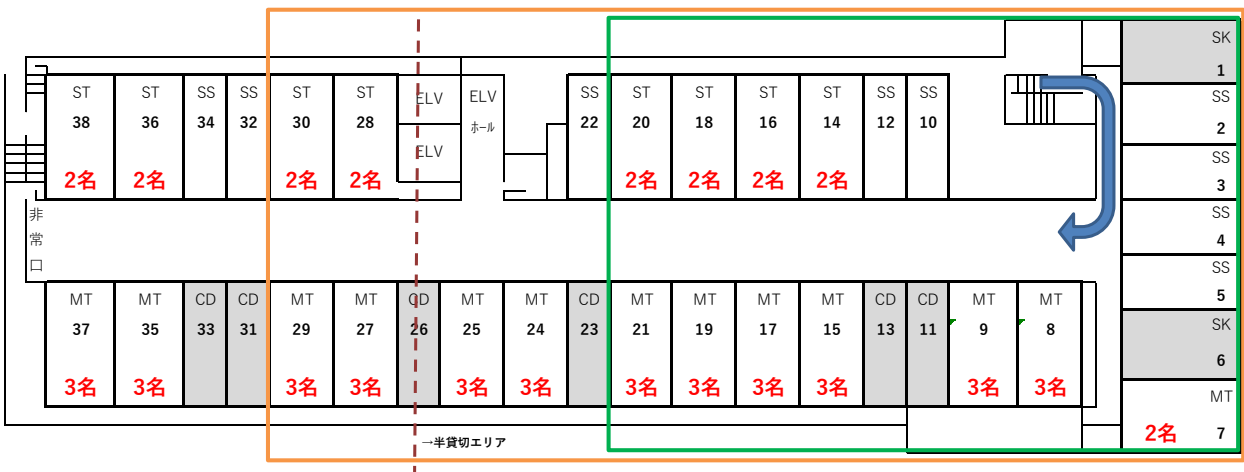
客室ドア	<u>1室1枚</u> のカードキーをご用意（オートロック） ※防犯の為、滞在中はドアを開けたままの利用はご遠慮ください 事前にドアを開けた状態でご用意することはできません（誤入室の防止）
客室電気	カードキー差し込み式（カードキーを差し込むとお部屋の照明が点灯いたします）
空調設備	個別空調（冷暖房切替・温度調節は部屋毎で調整可）
室内電話	<u>外線：カット可／内線：カット不可</u> 個室毎・全室一括でモーニングコール設定が可能
水回り	<u>全室ユニットバス</u> （生徒様はお部屋のユニットバスをご利用ください） シャワー使用の際はシャワーカーテンをご利用の上、ユニットバス入口のドアは閉めてご利用ください（非常設備が誤作動する場合がございます）
トイレ	全室洗浄機能付きトイレ
テレビ	無料（有料放送なし）
冷蔵庫	あり（庫内に毎日ミネラルウォーター（400ml 缶）を1名1本ご用意）
アメニティ	タオル（バスタオル・フェイスタオル・ボディータオル）／消臭スプレー／ シャンプー／コンディショナー／ボディソープ／フェイスハンドソープ／歯ブラシ ※下記は任意設置の為、設置が必要な場合は事前にご相談ください ナイトウェア・スリッパ・ティーバッグ（煎茶・紅茶）
その他備品	ヘアドライヤー／アクセサリートレイ／電気ケトル／加湿機能付空気清浄機 卓上鏡／セーフティボックス／非常用ランタン／ハンガー／マルチ充電器 ※上記備品の撤去は致しかねます

【フロアについて】

〔平面図①〕 本館2階 利用定員（生徒：22名 引率者：2名）



〔平面図②〕 本館3～9階 利用定員（生徒：54名 引率者：9名）



<凡例>

ST：スタンダードツイン（2名） MT：モデレートツイン（3名） SS：スタンダード（1名）

※7号室についてはMT表記ですが2名定員

※グレーの客室（CD・SK）は原則ご使用いただけません

【フロア利用について】

原則フロアは男女別にてご用意いたします

【フロアの貸切について】 ※条件を満たした場合

貸切をご希望の場合は事前にご相談ください

全貸切条件：平面図のオレンジ枠内の生徒様客室をご使用いただく場合

半貸切条件：平面図の緑枠内の生徒様客室をご使用いただく場合（点線より右側を貸切利用）

※全貸切・半貸切の場合も利用しない客室カードキーはお渡しいたしません

### 【非常時の対応について】

非常階段は各階 2 箇所設置しております

非常階段とご宿泊の客室の位置関係は客室ドアの内側に掲示がございます

非常放送設備およびスタッフの誘導に従い、非常階段より移動をお願いいたします

### 【出入口／ホワイエについて】



ホワイエは本館 2 階の会食場前のスペースでございます

ご滞在中はこちらのホワイエにツアーデスクを設置いたします（ホワイトボードの設置も可）

ご到着後は 1 階から階段でホワイエに移動いただき、カードキー等をこちらで配布いたします

また、事前に配送されたお荷物はこちらのホワイエで保管し引渡しいたします

ホワイエのスペースは 1～2 クラス（30～50 名）程度しか滞留いただけません

入館式／退館式については原則ご遠慮いただいております

なお、クラス毎や班毎等、時間差をつけての入館・移動にご協力をください

また、ホワイエは一般会食場「KOZUE」および化粧室の前のパブリックスペースでございます

特に朝の時間帯は一般のお客様もご利用されるスペースとなりますので、予めご了承ください

### 〔入館後の経路〕

1 階ホテル玄関から入館後、

ロビー手前の階段で本館 2 階ホワイエへ移動

1 階ロビー・フロントスペースについては、

ご利用はご遠慮いただいております

なお、身体的事由を除き、生徒様のご移動で

エレベーターはご使用いただけません



## 【お食事について】

### 〔会食場〕

2階 団体会食場「OTOWA」

#### <収容人数>

120名定員（対面着席）

#### <受入時間>

夕食 17:30～20:00 開始

朝食 06:30～08:00 開始

※喫食の10分前から着席可



#### <喫食時間>

夕食メニューは約30分～1時間、朝食メニューは約15～30分程度でお召し上がり可能

#### <喫食パターン>

120名未満：一括で喫食可

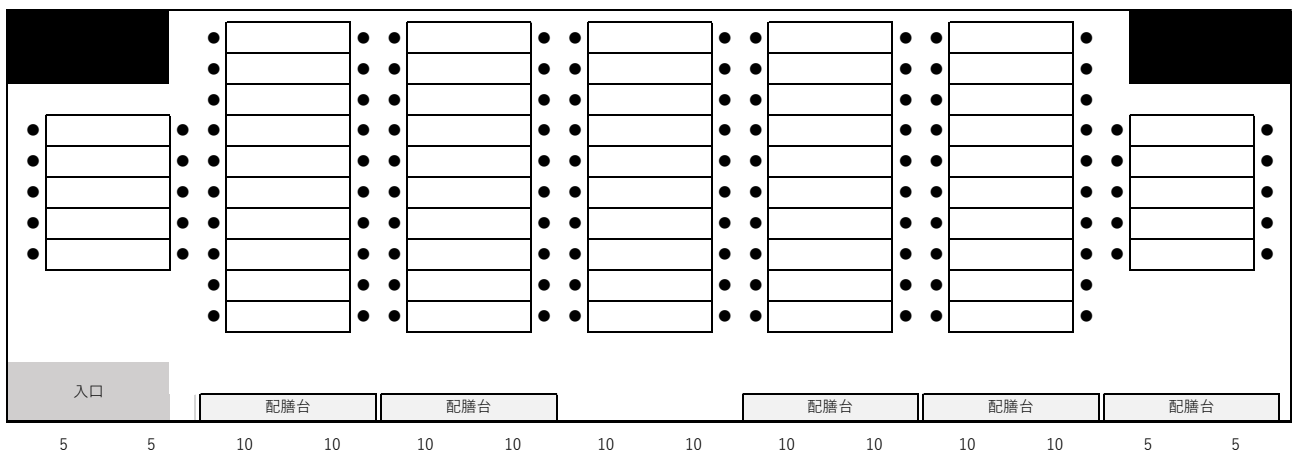
120名以上：一括で喫食不可（1会場にて2回転の対応）

1回目と2回目の食事間隔は最低30分の入替時間を確保ください

（例）1回目 17:30～18:30 → 2回目 19:00～20:00

#### <食事会場レイアウト>

レイアウト見本



レイアウトの希望（クラス別・男女別・班別等）を事前に伺い学校毎に作成いたします  
アレルギー等特別対応が必要な生徒様については、提供の都合上、ホテルより座席を指定させていただく場合がございます



## 〔食事メニュー〕

### 〈ご夕食メニュー〉

ご夕食はメニュー2種類（和・洋）からの選択制

2泊以上のご宿泊の場合は2種類の喫食順をお知らせください

（例）1日目 和食 → 2日目 洋食

※同一メニューを選択の場合、日毎に内容変更はございません（同じ内容を2日間提供）

### 〔和食御膳〕



白米（おかわり可）  
味噌汁  
鱈の焼物  
玉子焼き  
ほうれん草のお浸し  
ちまき麩  
炊いたん各種  
（大根・蒟蒻・牛蒡天・厚揚げ）  
ローストポーク生野菜添え（レタス）  
エビチリ  
焼売  
チキン唐揚げ  
一口鯨そば（温）  
杏仁豆腐  
烏龍茶

### 〔洋食御膳〕



白米（おかわり可）  
オニオンスープ  
ハンバーグ（デミグラスソース）  
オムレッツ  
チーズフライ  
ナポリタンパスタ  
温野菜アバターソテー  
（アスパラ・人参・ブロッコリー等）  
グリーンサラダ（レタス・トマト）  
ポテトフライ  
抹茶ロールケーキ  
オレンジジュース

### 〔オプションメニュー〕

ご飯をパン2種類に変更可能（事前予約）

個人毎・クラス毎の変更は不可

なお、パンはおかわりできません



※白米は御櫃にて提供（喫食前に生徒様にて各自とりわけをお願いいたします）

<ご朝食メニュー>

ご朝食はメニュー2種類（和・洋）からの選択制

2泊以上のご宿泊の場合は2種類の喫食順をお知らせください

（例）1日目 和食 → 2日目 洋食

※同一メニューを選択の場合、日毎に内容変更はございません（同じ内容を2日間提供）

[和食御膳]



白米（おかわり可）  
味噌汁  
塩鮭の焼物  
湯葉豆腐田楽味噌掛け  
じゃことキャベツの和え物  
博多寄せ（サーモンムース）  
厚焼き玉子  
豚の角煮（じゃが芋・人参添え）  
グリーンサラダ（レタス・トマト）  
香の物  
海苔  
ヨーグルト  
りんごジュース

[洋食御膳]



白米（おかわり可）  
コーンスープ  
コンビネーションオムレツ  
フィッシュフライ  
ポテトサラダ  
ウィンナー  
グリーンサラダ（レタス・サニー）  
ヨーグルト  
オレンジジュース

[オプションメニュー]

ご飯をパン2種類に変更可能（事前予約）

個人毎・クラス毎の変更は不可

なお、パンはおかわりできません



※白米は御櫃にて提供（喫食前に生徒様にて各自とりわけをお願いいたします）

### 〔アレルギーの対応について〕

- ・事前にアレルギー調査書を用いて、食事成分表を基にアレルギー調査を実施ください  
アレルギー調査書については、特にホテル指定書式はございません  
各学校様・旅行代理店様にてご用意くださいますようよろしくお願いいたします  
(京都府のホームページで「京都おこしやすプロジェクト会議」が教育旅行団体様向けに作成した「アレルギー事前調査票(京都府)」のダウンロードが可能です)
- ・アレルギー物資は7大品目(小麦・卵・乳・海老・カニ・そば・落花生)を中心に調査ください
- ・アレルギー調査は細部までご確認いただきますようご協力をお願いいたします  
(例) アレルギー因子：エビ → 成分・つなぎ・エキス不可  
アレルギー因子：青魚 → 食材現物のみ不可、エキス可  
アレルギー因子：卵 → 生卵のみ不可
- ・他メニューと同一厨房で調理し、また調理・洗浄機器についても他メニューと共通のものを使用する為、調理過程においてアレルギー物資が微量に混入する可能性があります。
- ・アレルギー対応については宿泊1カ月前を目途にご相談ください  
代替メニューを作成後、旅行代理店様にメニューを提示いたします  
なお、重篤なアレルギーをお持ちの場合は料理のご提供を止むなくお断りする場合がございます  
その場合は、事前にご家庭で日常喫食されているものを送付いただき、当日生徒様にご持参いただく等、各学校様にてご対応をお願いする場合がございますので、予めご了承ください

### 〔お食事に関する注意事項〕

- ・宗教上の事由でお召し上がりいただけるものに制限がある場合は事前にご相談ください
- ・お持ち込みされた食品の盛り付けおよび提供については、衛生上の観点からお断りいたします  
但し、アレルギー対応等やむを得ない場合はお預りの上、提供いたします
- ・一般食事会場「KOZUE」の朝食利用はできません
- ・乗務員(ドライバー・ガイド)の別食は事前にご相談ください  
食事は一括での調理の為、提供時間によっては料理が冷めてしまう場合がございます

### 〔お部屋食の対応について〕

やむを得ない事由で会食場での喫食が難しい場合は、お部屋食(お弁当)でのご提供も可能です  
メニューは通常メニューとは内容が異なり、食材仕入れに合わせた内容でご提供いたします  
配膳方法は生徒様自身で会食場にお越しの上、お部屋までお持ち帰りいただく形式です  
事前にご相談ください

なお、お弁当の館外持ち出し(お持ち帰り)は衛生上の観点から固くお断りいたします

## 【その他のご案内】

### 〔館内レクリエーションについて〕

団体会食場「OTOWA」を時間貸しでご利用いただけます

業者様の手配については、学校様・旅行代理店様にてお手配ください

#### <収容人数>

120名（対面着席）

#### <利用料金>

1時間あたり 19,500円（消費税別）

#### <レイアウト>

フラット不可（椅子・テーブルの撤去不可）基本的に着席型体験のみ受入可

#### <利用用途例>

体験学習（絵付け・染色・伝統工芸）／平和学習／異文化交流体験（訪日外国人） 等

#### <注意事項>

- ・事前にご相談ください（当日対応不可）
- ・音の出る体験（楽器演奏・舞妓鑑賞等）不可
- ・備品類の貸出はございません

### 〔タクシーの配車について〕

班別行動等でタクシーの配車がある場合は、ホテル前にて乗降いただけます

但し、一度の停車台数は2～3台とし時間差にて配車ください

### 〔バスの配車（乗降）について〕

ホテル前の西洞院通および四条通は 8：00～21：00 まで大型バス等は通行できません

ホテル前での駐車および乗降はいただけませんのでご注意ください

右下図のオレンジ箇所（四条堀川交差点）にて乗降の上、徒歩にて移動をお願いいたします

#### <乗降場所>

四条堀川交差点（南向き東側）

※「アーバンホテル京都四条  
プレミア」様前

#### <移動経路>

堀川通→四条通→西洞院通

徒歩 約5分



【別紙】 食事成分表（夕食）

ご夕食（和食）	特定原材料（7品）							特定原材料に準ずる材料（21品目中17品目のみ表記）							その他・特記事項										
	卵	乳	小麦	えび	かニ	落花生	そば	アーモンド	くるみ	ごま	大豆	さけ	さば	いくら		やまいち	牛肉	豚肉	鶏肉	オレインジ	＊オレインジ	もも	りんご	ゼラチン	
餅の焼き物																									餅・柚子
玉子焼き	○																								ほうれん草・カツオ
ほうれん草おひたし																									ヨモギ
ちまき飯																									玉葱・コーヒ
ローストポーク																									レタス・サニー・トマト・カツオ・舞じそ
生野菜																									
チキン唐揚げ	○																								
エビチリ	○																								
焼売	○																								
炊いたん（大飯）																									
炊いたん（こんにやく）																									
炊いたん（ごはん）	○																								
炊いたん（厚揚げ）	○																								
炊いたん（厚揚げ）	○																								
一口焼そば	○																								餅
白ご飯																									カツオ
味噌汁																									茗茶
デザート（杏仁豆腐）	○																								
烏龍茶																									

ご夕食（洋食）	特定原材料（7品）							特定原材料に準ずる材料							その他・特記事項										
	卵	乳	小麦	えび	かニ	落花生	そば	アーモンド	くるみ	ごま	大豆	さけ	さば	いくら		やまいち	牛肉	豚肉	鶏肉	オレインジ	＊オレインジ	もも	りんご	ゼラチン	
ハンバーグミックスソース	○																								
ひらけるどろーりオムレツ	○																								
チーズフライ	○																								
チーズフライ	○																								
バスダ（チボリタン）	○																								
温野菜バターソテー	○																								
ホトトフライ																									
グリーンサラダ	○																								
白ご飯																									
オニオンスープ	○																								
デザート（抹茶ロールケーキ）	○																								
烏龍茶																									

オプショナル	特定原材料（7品）							特定原材料に準ずる材料							その他・特記事項										
	卵	乳	小麦	えび	かニ	落花生	そば	アーモンド	くるみ	ごま	大豆	さけ	さば	いくら		やまいち	牛肉	豚肉	鶏肉	オレインジ	＊オレインジ	もも	りんご	ゼラチン	
クロワッサン	○																								
ミルクパン	○																								



【別紙】 食事成分表（朝食）

ご朝食（和食）	特定原材料（7品）							特定原材料に準ずる材料（21品目）中17品目のみ表記							その他・特記事項							
	卵	乳	小麦	えび	カニ	落花生	そば	アーモンド	くるみ	ごま	大豆	さけ	さば	いくら		やまいも	牛肉	豚肉	鶏肉	オレンジ	りんご	ゼラチン
塩焼焼き物		○								○												
湯葉豆腐田楽味噌掛け		○							○													
じゃことキャベツの和え物				○																		
豚の角煮		○															○					
添え野菜		○																				
厚焼き玉子		○																				
博多寄せ		○																				
煮の物		○																				
グリーンサラダ		○																				
白ご飯																						
味噌汁																						
ヨーグルト		○																				
リンゴジュース																						○

ご朝食（洋食）	特定原材料（7品）							特定原材料に準ずる材料							その他・特記事項							
	卵	乳	小麦	えび	カニ	落花生	そば	アーモンド	くるみ	ごま	大豆	さけ	さば	いくら		やまいも	牛肉	豚肉	鶏肉	オレンジ	りんご	ゼラチン
コンビニージョントムレツ	○	○																				
グリルドベーコン	○																					
フィッシュフライ	○																					
ウィンナー	○																					
ミートボール	○																					
ポテトサラダ	○																					
グリーンサラダ	○																					
白ご飯																						
コーンスープ		○																				
ヨーグルト		○																				
オレンジジュース																						○

オプション	特定原材料（7品）							特定原材料に準ずる材料							その他・特記事項							
	卵	乳	小麦	えび	カニ	落花生	そば	アーモンド	くるみ	ごま	大豆	さけ	さば	いくら		やまいも	牛肉	豚肉	鶏肉	オレンジ	りんご	ゼラチン
クロワッサン	○	○																				
ミルクパン	○	○																				

