

コロナ禍における 安心安全な会議・宴会のご提案書



津駅徒歩1分(雨に濡れる心配はございません)

ホテルグリーンパーク津

〒514-0009

三重県津市羽所町700

TEL059-213-2121(宴会直通9:00~18:00)

TEL059-213-2111(ホテル代表)

集宴会担当：宴会受付

GREENS HOTELS

目次

1. 新型コロナウイルス感染拡大防止の取組み
2. 新型コロナウイルス感染拡大防止のお願い
3. ソーシャルディスタンスの確保例
4. ソーシャルディスタンスの確保（レイアウト例）
5. 宴会場推奨収容人数
6. 料金表（会場）
7. 料金表（お料理&お飲み物）
8. パーティスタイルはお決まりでしょうか？
9. お飲み物
10. ご来館の皆様へのお願い
11. その他

新型コロナウイルス感染拡大防止の取組み

当ホテルではお客様ならびに従業員の健康と安全確保のため、新型コロナウイルス感染予防対策として下記の取組みを実施いたします。ご理解とご協力の程よろしくお願いいたします。

【館内の主な取組み】

- ①定期的に館内の換気
- ②ソーシャルディスタンスを確保できるレイアウト
- ③アルコール消毒液の設置
- ④定期的な館内の消毒



施設内換気の励行

Ventilation
勤換気、保持空気流通
시설 내 환기



ソーシャル
ディスタンスの徹底

Tighten social distancing
保持社交距離
철저한 사회적 거리두기



館内共用部の消毒の強化

Enhanced disinfection of
frequently touched areas
強化館内の消毒和殺菌
시설 공동 이용 구역 소독 강화

【スタッフ】

- ①出勤時、体調確認実施しています
- ②手洗いうがい・手指消毒の励行
- ③スタッフはマスク着用および手袋を着用します
一部フェイスシールドを着用するスタッフもいます



検温の実施

Temperature checks
定時測量体温
제온 체크



手洗いの徹底

Hand-washing
勤洗手
손씻기



接客スタッフのマスク着用

The use of masks when serving
guests and customers
工作人員配戴口罩
직원의 마스크 착용

新型コロナウイルス感染拡大防止のお願い

【お客様へのお願い】

- ①当面の間、推奨収容人数にて会場をご案内させていただきます。
(ソーシャルディスタンスの確保)
- ②お打合せやお問合せは電話やメールを推奨させていただいております。
ご来館される場合は、予めご連絡をお願いいたします。
- ③発熱、咳、かぜ症状のある人は入場をご遠慮いただくようお願いいたします。
- ③不特定多数の方がご入場されるイベントについては、感染症拡大防止のために、
ご来場いただいた方がわかるように氏名・住所の把握をお願いいたします。
- ④会食を行う際
 - ・お酌や盃の回し飲みを控えるようお願いいたします。
 - ・料理を食べ始める前まではマスク着用をお願いいたします。
- ⑤その他
 - ・集合写真撮影の際は、直前までマスクを着用し、会話を控えていただくようお願いいたします。
 - ・マイクをご利用の際は、マスク着用をお願いいたします。

当社ガイドラインをもとに、お客様へご案内や会場設営をさせていただきます。
その旨ご了承いただくこと、感染拡大防止に努めてまいります、
感染リスクがあることを承知した上での、会議室・宴会場をご利用することへの
同意書へのサインをお願いしております。

**感染拡大のリスクが高く、参加者および従業員の健康と安全確保ができない場合は、
ご利用をお断りする場合がございますので、予めご了承くださいませ。**



来館時のアルコール消毒に
ご協力ください

Please use hand sanitizers when entering
來館時進行酒精消毒

알코올 소독에 협조 부탁드립니다.



施設利用時のマスク着用
にご協力ください

Please wear masks when using the facility
使用施設時配戴口罩

시설 이용 시 마스크 착용을 부탁드립니다.



体調不良時はお申出ください

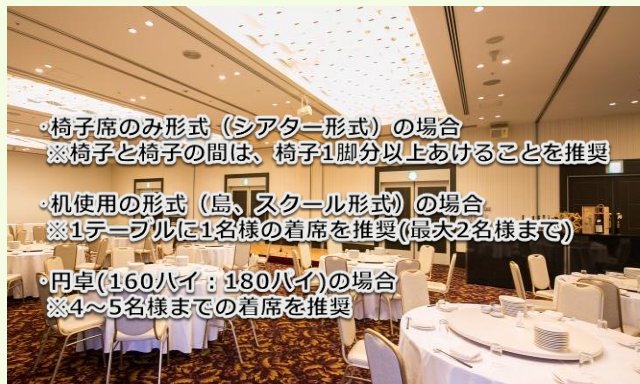
Please inform staff
if you are not feeling well
感覺身體不適請告知前台

컨디션이 좋지 않은 경우의 제언 요청

ソーシャルディスタンスの確保例

■レイアウト

様々なパターンに対応しています。



■ドリンクコーナー例

感染症対策を施し、ご提供いたします。



■お弁当

1名様ずつお弁当をご用意させていただきます。
会議をご利用のお客様に推奨しています。



■会席

十分な席間隔を確保し、料理長自慢の日本料理を
1名様ずつご提供いたします。

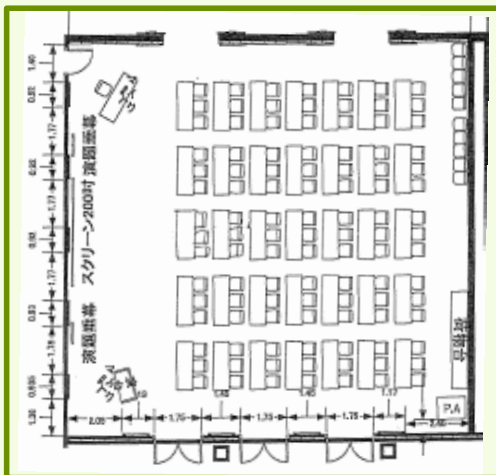


ソーシャルディスタンスの確保(レイアウト例)

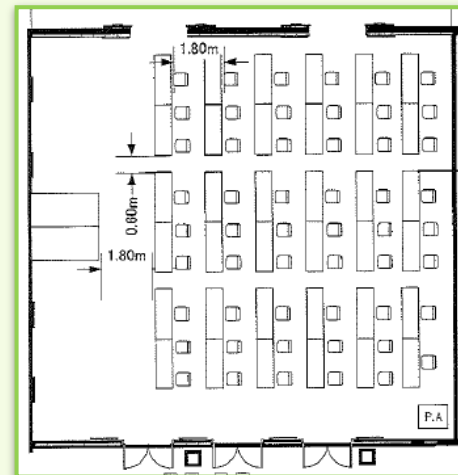
より安全にご利用いただけますよう、間隔を確保させていただいたレイアウトにてご準備させていただきます

■大宴会場(伊勢の間)レイアウト例

◇変更前
スクール形式
105席



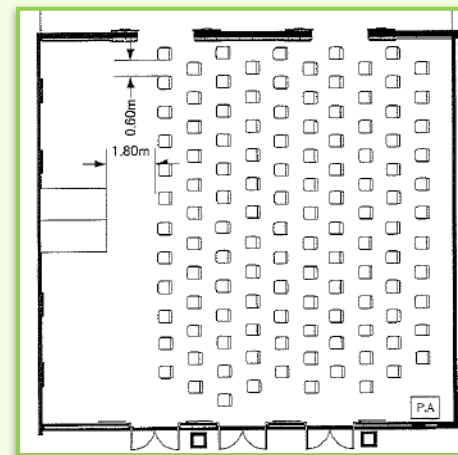
◇新しいご提案
スクール形式
53席
(49.5%減)



◇変更前
シアター形式
240席



◇新しいご提案
シアター形式
120席
(50.0%減)



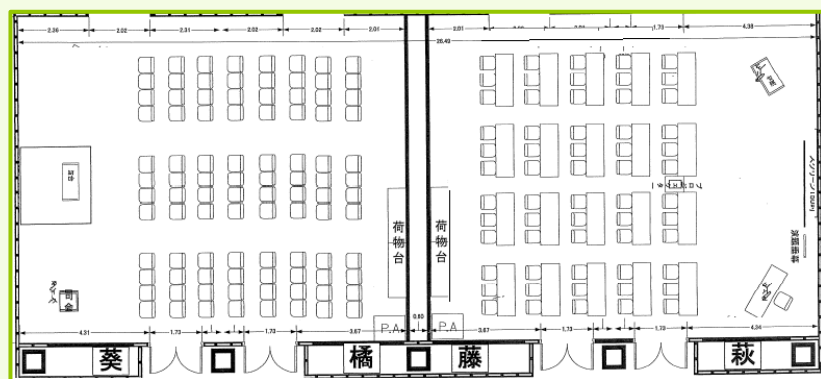
ソーシャルディスタンスの確保(レイアウト例)

■中宴会場(2面使用)：レイアウト例

◇変更前

シアター形式 96席

スクール形式 60席



◇新しいご提案

シアター形式 48席
(50.0%減)

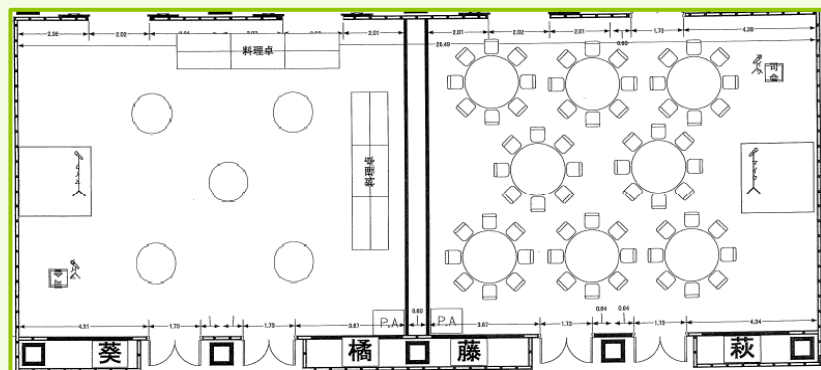
スクール形式 30席
(50.0%減)



◇変更前

立食buffet形式 80席

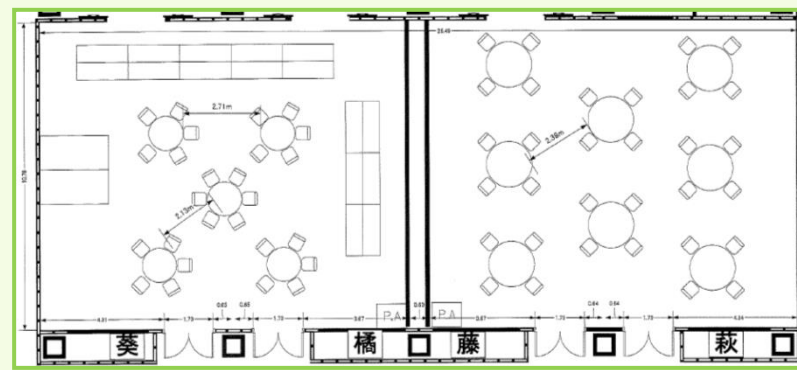
着席形式 64席



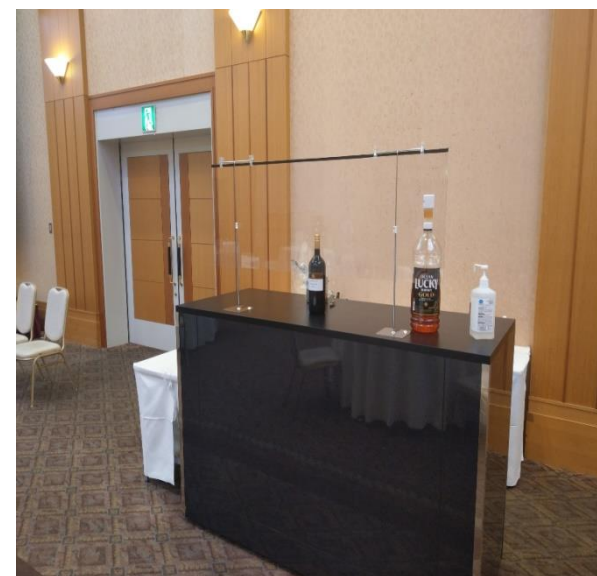
◇新しいご提案

立食buffet形式 26席
(67.5%減)

着席形式 (舞台なし) 32席
(50.0%減)



感染防止対策一例



宴会場推奨収容人数

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、当面の間改定後の収容人数に合わせてご提案させていただきます。

| 会場名 | 面積 ㎡(坪) | 天井高 | 現行収容人数(席) | | | |
|---------|------------|-----|-----------|------|-----|-----|
| | | m | スクール | シアター | 立食 | 着席 |
| 伊勢・安濃 | 466 (141) | 5.5 | 255 | 500 | 300 | 208 |
| 伊勢/安濃 | 230 (70) | 5.5 | 105 | 240 | 130 | 72 |
| 葵・橘・藤・萩 | 292 (88) | 4 | 168 | 320 | 180 | 128 |
| 葵・橘・藤 | 221 (67) | 4 | 120 | 192 | 130 | 104 |
| 葵・橘/藤・萩 | 143 (43) | 4 | 60 | 96 | 80 | 64 |
| 葵/橘/藤/萩 | 71 (21) | 4 | 30 | 48 | 35 | 32 |
| 木犀 | 70 (21) | 3.3 | 30 | 48 | 30 | 32 |
| 菖蒲 | 48 (14) | 3.3 | 24 | - | 20 | 18 |
| 桔梗 | 48 (14) | 3.3 | - | - | - | - |



| 改定後収容人数(席) | | | |
|------------|------|----|-----|
| スクール | シアター | 立食 | 着席 |
| 128 | 250 | 99 | 104 |
| 53 | 120 | 43 | 36 |
| 84 | 160 | 59 | 64 |
| 60 | 96 | 43 | 52 |
| 30 | 48 | 26 | 32 |
| 15 | 24 | 12 | 16 |
| 15 | 24 | 10 | 16 |
| 12 | - | 7 | 9 |
| - | - | - | - |

料金表 -会場-

| 会場名 | | | 面積 | | 改定後収容人数（席） | | | | 貸室料金（円） | | |
|-----|------|---------|----------|-----|------------|------|----|-----|---------|--------|---------|
| | | | ㎡（坪） | 天井高 | 会議 | | 会食 | | 基本料 | 延長料 | 展示会料金 |
| | | | | m | スクール | シアター | 立食 | 着席 | （2時間） | （30分毎） | 1日 |
| 6階 | 大宴会場 | 伊勢・安濃 | 466(141) | 5.5 | 128 | 250 | 99 | 104 | 124,000 | 31,000 | 616,000 |
| | | 伊勢／安濃 | 230(70) | 5.5 | 53 | 120 | 43 | 36 | 62,000 | 16,000 | 308,000 |
| | 中宴会場 | 葵・橘・藤・萩 | 292(88) | 4 | 84 | 160 | 59 | 64 | 91,000 | 24,000 | 410,000 |
| | | 葵・橘・藤 | 221(67) | 4 | 60 | 96 | 43 | 52 | 69,000 | 18,000 | 306,000 |
| | | 葵・橘／藤・萩 | 143(43) | 4 | 30 | 48 | 26 | 32 | 46,000 | 13,000 | 202,000 |
| | | 葵／橘／藤／萩 | 71(21) | 4 | 15 | 24 | 12 | 16 | 22,000 | 6,000 | 104,000 |

| 会場名 | | | 面積 | | 改定後収容人数（席） | | | | 貸室料金（円） | | |
|-----|------|-----------|--------|-----|------------|------|----|----|---------|--------|--------|
| | | | ㎡（坪） | 天井高 | 会議 | | 会食 | | 基本料 | 延長料 | 展示会料金 |
| | | | | m | スクール | シアター | 立食 | 着席 | （1時間） | （30分毎） | 1日 |
| 6階 | 小宴会場 | 木犀 | 70(21) | 3.3 | 15 | 24 | 10 | 16 | 11,000 | 5,000 | 99,000 |
| | | 菖蒲 | 48(14) | 3.3 | 12 | - | 7 | 9 | 8,000 | 4,000 | - |
| | | ビジネスルーム桔梗 | 48(14) | 3.3 | - | - | - | - | 10,000 | 5,000 | - |

料金表

-お料理&お飲み物-

<お料理>

| | |
|----------------|----------|
| お弁当 | 2,200円～ |
| 和食会席 | 7,200円～ |
| 洋食コース料理 | 7,200円～ |
| パーティ料理 | 7,200円～ |
| 寿司（桶盛） | 7,600円～ |
| 寿司（一人盛） | 760円～ |
| 季節の天ぷら（一人前） | 1,700円～ |
| お造り 舟盛り | 16,300円～ |
| 大舟盛り | 30,600円～ |
| サンドウィッチ（ドリンク付） | 2,200円～ |

<テーブルマナー>

| | |
|---------|---------|
| 洋食コース料理 | 7,200円～ |
| 和食会席 | 7,200円～ |

<その他>

| | |
|-----------|---------|
| ケータリング料理 | 5,100円～ |
| デリバリーサービス | 3,100円～ |

設営・設備・搬出は、別途お見積りいたします。

<お飲み物>

| | |
|-------------------|---------|
| ペットボトル（ミネラルウォーター） | 170円 |
| ペットボトル(伊勢茶) | 170円 |
| コーヒー・紅茶 | 440円 |
| ウーロン茶 | 440円 |
| ジュース各種（100%果汁） | 440円 |
| ビール 中瓶 各社 | 740円 |
| ノンアルコールビール | 570円 |
| 焼酎 1 杯 | 670円 |
| 三重の地酒 300ml | 920円～ |
| ウイスキー 1 杯 | 720円 |
| 梅酒 1 杯 | 560円 |
| ワイン ボトル | 6,400円～ |

<飲み放題> 2時間・お一人様

| | |
|---------------------------|--------|
| 飲み放題 | 2,100円 |
| ビール・日本酒・焼酎（麦・芋）・ウイスキー・梅酒 | |
| ノンアルコールビール・ソフトドリンク | |
| 飲み放題 | 2,300円 |
| 2,100円飲み放題コース内容+ワイン | |
| 飲み放題 | 2,500円 |
| 2,100円飲み放題コース内容+ワイン+カクテル | |
| 飲み放題 | |
| 2,100円飲み放題コース内容+バイオーダーワイン | 3,600円 |
| +三重の地酒+ハイクラスウイスキー等 | |

パーティースタイルはお決まりでしょうか？ ～お弁当・会席～

ホテル
おすすめ



【お弁当】

- 1名様ずつお弁当をご用意させていただきます。
- 会議をご利用のお客様に推奨しています。
コロナ禍でのお料理に最適です。

2,200円（税サ込）～



【会席・洋コース料理・和洋折衷料理】

おひとり様ずつお料理をご用意させていただきます。

7,200円（税サ込）～

パーティースタイルはお決まりでしょうか？ ～ブッフェスタイル～

コロナ禍における新ブッフェスタイルのご提案



【ブッフェスタイル（立食・着席）】

料理卓に、料理が並ぶスタイルで、ご自由に動いて交流ができます。交流がメインのパーティーでは立食形式がお勧めです。

私どもではコロナ禍における新ブッフェスタイルをご提案、お料理を個々に小さなお皿に盛って料理台に並べ、皆様にお皿を直接取っていただきます。

お客様の目の前で調理、取り分ける「デクパージュ」も取り入れてご用意いたします。

6,200円(税サ込)～

当ホテルではブッフェスタイルにおいても感染症対策を施しておりますが、感染のリスクは比較的高く、他の料理形式をご推奨いたします。

お飲み物

～コロナ禍における感染防止対策を施し、ご提供いたします。



飲み放題コース 2時間2,100円(税サ込)

ビール・日本酒・焼酎・ウイスキー・梅酒・ノンアルコールビール・ソフトドリンク各種

飲み放題コース 2時間2,300円(税サ込)

2,100円飲み放題コース+ワイン

飲み放題コース 2時間2,500円(税サ込)

2,100円飲み放題コース+ワイン+カクテル



飲み放題コース 2時間3,600円(税サ込)

2,100円飲み放題コースの他、市場に出回らない厳選したセレクトワインや地酒、ハイクラスウイスキー等も飲み放題に含まれます。こだわりのお客様におすすめのコースです。

ホテル
おすすめ

【ご提供方法について】

使い捨てコップでのご提供も可能です。その他飛散防止のためのグラスキャップのご用意もできます。

使い捨てコップやグラスキャップにご記名いただき、他の方の飲料との飲み間違いの防止をご提案させていただきます。

ご提供させて頂いた分での御精算も可能です。アルコールを飲まない会の場合は実数の精算をさせて頂くことが多いです。

ご来館の皆様へのお願い

～コロナ禍における感染防止にご協力をお願いいたします。

1. ご来館される前に

- ☐ 発熱、咳、かぜ症状のある方は来館をご遠慮ください。
- ☐ ご来館の際は、手洗い、手指の消毒、ロビー、宴会場内において、マスクの着用をお願いいたします。

2. お打合せ

- ☐ ご来館をお控えいただき、できるだけお電話、メールでのお打ち合わせをお願いしております。
- ☐ ご来館の際はフロント横受付机ではアクリル板を設置しておりますが、対面でのお打合せをご希望される場合は、対角線でのご着席など距離を保ったご対応をさせていただきます。
- ☐ 収容人数は対人距離を考慮して人数を設定させていただいております。
- ☐ イベント開催については混雑をさける日時、密集をさけるため時間差を設けるなどのご対応をお願いいたします。
- ☐ 収容人数表をご参照いただき、奨励収容人数に対して150%以上になる場合はお断りさせていただきます。
また、100%を超える場合については同意書についてご承諾いただき、サインをお願いいたします。
- ☐ 立食ビュッフェについては、当ホテルにおいても対策をさせていただきますが、感染リスクが高いためご遠慮いただきますよう、よろしくお願いいたします。

3. ご宴会の際は

- ☐ 料理をお召し上がりになる前まではマスクのご着用をお願いいたします。
- ☐ 宴会場内においてもアルコール除菌の準備をしております。また、ご希望の方にはマスク、ナイロン手袋もご用意いたします。
- ☐ 料理については基本的に個々にお皿に盛ってご提供いたします。それ以外の場合においてはスタッフがお取り分けいたします。
- ☐ 口頭でのお料理の説明等は極力控えさせていただきます。
- ☐ お飲み物のご提供については、従業員がご提供させていただきます。バーカウンターにはスニーズガードを設置いたします。
- ☐ 樽酒をご利用の際は、従業員が斟へ注ぎ、ご提供いたします。

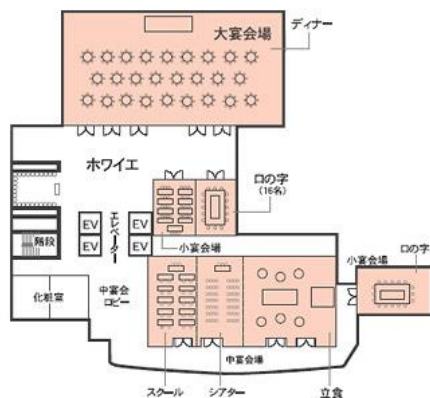
4. 備品、その他

- ☐ マイクの使用の際は、マスク着用の上でのご利用をお願いいたします。また、使い捨てマイクカバーの使用、もしくはマイクの使い廻しをしないようお願いいたします。合唱などマイクの複数名同時での利用もご遠慮ください。
- ☐ レセプタントは当ホテル感染防止マニュアルを遵守します。
- ☐ マイクロバスをご希望される場合、利用人数制限、窓の開閉等の感染対策にご協力をお願いいたします。

皆様のご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。

その他

テーブルプランナー例



【準備物】

スクリーン、プロジェクター、
お祝いのお花、金屏風等
ご用意がございます。

【今後のスケジュール】

会場の空室確認

↓ 仮予約

↓ (仮予約中はキャンセル料金発生致しません。)

正式予約

↓

内容のお打合せ (約1~2ヶ月前)

↓

↓ (校正等必要備品の確認・確定)

↓

3日前に最終人数様の確認

↓ (食材手配等の関係でこれ以降のお料理数変更は致しかねます)

当日

まずは、候補日、人数様、料理スタイル、ご予算をお聞かせください！
お気軽にご相談くださいませ。