



名古屋観光ホテル 「新しい宴会様式」のご案内

平素より名古屋観光ホテルの宴会場をご利用いただき、誠にありがとうございます。
当ホテルでは大切なお客さまに安心してご利用いただけますよう、当面の間「新しい宴会様式」をご提案しております。

ホテルの感染拡大予防対策の取り組み

- ・サービス従事者の衛生及び体調管理とマスク着用
- ・エレベーター、化粧室、喫煙室などの利用人数制限
- ・ロビー及び宴会場入口にアルコール消毒液を設置
- ・エスカレーター、エレベーター、宴会場扉など、お客さまの手が触れる箇所の定期的な消毒
- ・宴会場の定期的な換気
- ・飲食取り分けスタッフ手袋着用
- ・宴会場の器具備品など使用前・使用後の消毒
- ・感染拡大予防対策商品のレンタル販売(アクリルパーテーション、検温用サーモグラフィーなど)



お客さまへのお願い

- ・ご入館、宴会場入退場時はアルコール消毒にご協力ください。
- ・館内ではマスク着用のご協力をお願いいたします。
- ・発熱または体調の優れないお客さまはご来館をご遠慮ください。
- ・エレベーター、化粧室、喫煙室などの利用人数は、スタッフがご案内することがございます。
- ・会場レイアウトや進行など3密(密閉、密集、密接)にならないようご協力いたしますのでホテルスタッフまでご相談ください。

宴会場推奨収容人数のご案内

当ホテルの宴会場では当面の間、通常時の収容人数と比較して40%～50%程度に抑えた収容人数を推奨しております。

2020年6月1日現在

主要宴会場詳細			最大収容人数(立食)				
フロア	宴会場名	㎡	通常		推奨		比率
			収容人数	㎡/人	収容人数	㎡/人	
2F	曙	706	500	1.41	200	3.53	40%
3F	那古	1,146	1,000	1.15	400	2.87	40%
3F	桂	264	100	2.64	50	5.28	50%
3F	楠	128	50	2.56	25	5.12	50%
18F	伊吹	152	80	1.90	40	3.80	50%
18F	御嶽・鈴鹿	108	50	2.16	25	4.32	50%

名古屋観光ホテル「新しい宴会様式」のご案内

ホテル推奨 レイアウト紹介

当ホテルは最大1,146㎡の大宴会場を含めた大小16の宴会場がございます。
感染予防基準の推奨レイアウト会場は人と人との間隔を空けており、安心してご利用いただけます。
また、担当営業スタッフがお客さまのご要望に寄り添ったご提案をいたします。



正餐形式

従来は1テーブルに8～10名様様の席数をご案内していましたが、
当ホテルの「新しい宴会様式」では人と人との間隔を対面で2m、
横並びで1m以上を基準に1卓6名様様の席数を推奨しております。



スクール形式

会議テーブルは1テーブルに2名様様の配席で横並びでの人と人との間隔を
1m空けております。また、テーブル間の通路も1m以上の間隔をとり、対面
となる講師や司会者からは2m以上の間隔を推奨しております。

ホテル推奨 料理紹介

名古屋観光ホテルこだわりの本格料理を伝統に培われた確かなサービスとともに、お料理は安心できる
個別対応のコース料理と会席や松花堂弁当、また当ホテルの「新しい宴会様式」でリニューアルした
新たなブッフェスタイルなど、お客さまの様々なシーンにあわせたメニューがご選びいただけます。



ブッフェスタイル

「新しい宴会様式」でリニューアルした推奨ブッフェスタイルは、
お料理では銘々盛りやホテルスタッフの取り分け、ライブキッチン
サービスなどを豊富にしており、お飲み物はバーカウンターなどでの
パーソナルなサービスを充実させることで、安心で上質を極めた
ブッフェをご用意いたしております。



会食スタイル

名古屋で最も長い歴史を有するホテルとして代々のシェフに受け継がれた
伝統のフランス料理をご賞味いただけます。松花堂弁当では、フタ付容器で
安心安全且つ旬の食材をご提供。新たに洋風弁当や和洋折衷弁当などの
ご用意もしており、お客様のご要望に応じた幅広い商品提案をいたします。

