

ビュッフェではカップ料理にフードカバーをかけて飛沫防止

ご宴会場でのひとときを安心してお過ごしいただくために コロナ対策安心宣言！ご宴会プラン

「3密」にならないホテルだからこそその“新しい宴会スタイル”



飲み放題 2時間付き **4,000円** お一人様 税込

〈立食〉 ビュッフェプラン

彩り野菜のバニヤカウダ
牛すね肉のサルサヴェルデ
モッツレラとトマトのカプレーゼ
胡麻豆腐のべっこうあんかけ
白身魚の柚子南蛮
海鮮チラシ寿司
鮮魚のオープン焼き
肉団子と根菜の黒酢あんかけ
豚肉のハーブロースト ラタトゥイユ添え
デザート盛り合わせ

飲み放題 2時間付き **5,000円** お一人様 税込

〈着席〉 和会席コース

ズワイガニの茶碗蒸し
前菜三種
お造り盛り合わせ
海老と季節野菜の天ぷら
牛肉のロースト 柚子の香り
鯛茶漬
香の物
豆乳プリンと季節の果物

コロナ対策安心宣言

- ・できるだけ広めの会場をご用意
- ・お料理は小鉢やグラスに盛り付け、フードカバーの中に陳列
- ・会場内の定期的な換気・消毒
- ・家具、備品類の徹底した消毒

飲み放題メニュー

瓶ビール、ワイン(赤・白)
焼酎(芋・麦)、ウイスキー
日本酒、ソフトドリンク

※プラス料金でスパークリングワイン、カクテル各種

※ご開催日2週間前までにプラン内容、ご利用人数の確定をお願いいたします。

※ご飲食、備品類につきましては、開催2日前以降の変更はいたしかねます。

※上記は消費税込の金額です。仕入れ状況により一部メニューが変更になる場合がございます。上記以外にもご予算等アレンジは可能です。お気軽にご相談ください。※写真はイメージです



ホテルサンルート新潟

お問い合わせ・ご予約は宴会予約係まで **TEL:025-246-6161**

新潟県新潟市中央区東大通 1-11-25 <https://www.sunrouteniigata.jp/>



ホテルサンルート新潟 新型コロナウイルスの感染防止に関する対応とお願いについて

【宴会における基本事項】

- ・ホテル館内の各所（玄関、会場入り口等）に手指消毒用アルコール液を設置しております。
- ・ホテルのロビー、宴会場等では、できる限りマスクの着用をお願いいたします。
- ・従業員および関連スタッフは、マスク（適宜フェイスシールド等）を着用しております。
- ・ご来場のお客様に発熱等の症状がみられる場合、検温等を行い、ご来場を制限する場合がございます。
- ・定期的に施設内の換気・消毒を行っております。
- ・万が一ウイルス感染が発生した場合に備え、参加者名簿作成をお願いしております。また、個人情報の取り扱いには十分注意しながら、参加者名簿をご提出いただく場合もございます。

【ご宴会場】

- ・宴会場は、できるだけ広めの宴会場を手配し、テーブルや席の間隔は、飛沫感染が妨げる十分な間隔（※）をあけるように努めます。
 - ・ご提供する料理について、大皿盛り、卓盛りのお料理については、小鉢やグラスに盛り付けたり、スタッフが取り分けるなど、複数のお客様の手が直接触れないようにしております。
 - ・使用するお皿・グラス・シルバー類は使用前の消毒、使用後の洗浄を徹底しております。
 - ・マイクは使用の都度、消毒または差し替えをいたします。
 - ・宴会のご利用時間については1.5時間から最大2時間を推奨させていただきます。
 - ・お酌、グラスやお猪口の回し飲みはご遠慮いただきますようお願いいたします。
 - ・余興を行う際は、参加者と十分な感覚（※）を保っていただき、大声を発する余興や、テーブルインタビューは、お控えいただきますようお願いいたします。
- ※「十分な距離とは」1m以上、可能であれば2mを目安とし、少なくとも隣の席とは1席程度の間隔をあけることとしております。

【ロビー、控室】

- ・テーブル、ソファ、ドアノブ、エレベーターのボタン、トイレのドアノブ、蛇口、手洗いシンク等、不特定多数の方が振れる可能性のある箇所については、定期的な清拭消毒を実施しております。
- ・受付では人が密集しないよう、誘導をお願いいたします。また、飛沫防止の亚克力衝立のご用意もでございます。
- ・1階喫煙室については、当面の期間最大4名様までのご利用とさせていただきます。
- ・エレベータでのご移動に際しては、お客様同士の間隔をあけてご乗車いただきますようお願いいたします。また、エレベータ内での会話も極力お控えいただきますようお願いいたします。

なお、本ガイドラインにつきましては、随時見直しを予定しておりますのでご了承ください。