

HOTEL NEW NAGASAKI
ホテルニュー長崎

受け入れについて

- ・制服の着用可 原則として一校一館
- ・人数は200名まで ※200名を超える場合はご相談ください。

到着

1階正面玄関の前には車寄せを設けておりますので、ご到着の際には駐車場所としてご利用いただけます。
※1台ずつ時間差をつけて到着頂くことで、スムーズな誘導が可能となります。
滞在中は1階ロビーにツアーデスク、インフォメーションボードを準備します。



1F正面玄関



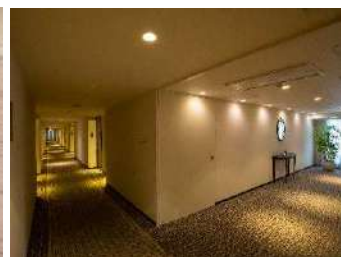
1Fロビー

チェックイン

ルームキーは専用カウンターでカードキー（1室1枚）をお渡しします。
客室階へはロビーから2基のエレベーター（1基あたり最大定員17名）にてお進みください。
客室は3人部屋または2人部屋を用意いたします。
客室フロアの廊下は一直線となって生徒の皆様の安全を見守りやすい環境となっています。



1Fエレベーターホール



客室フロア

客室

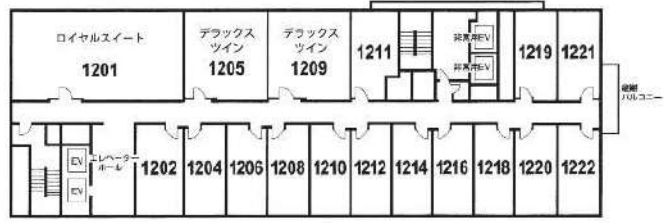
| | |
|-------|--|
| ルームキー | カードキー |
| 電話 | 内線・外線（利用停止不可） |
| テレビ | 各部屋に設置（一般、BS視聴可能） |
| 冷蔵庫 | 冷凍機能無し・中身無し |
| バスルーム | 洋式バス |
| トイレ | 温水洗浄機付 |
| 空調設備 | 冷暖房完備 |
| Wi-Fi | 客室を含む全館無料接続可能 |
| 備品 | ・タオル類 ・歯ブラシ ・ドライヤー ・シャンプー ・リンス ・ボディーソープ ・スリッパ ・ハンガー ・グラス類 ・ポット ・セーフティーBOX ・プラズマクラスター加湿空気清浄機 |



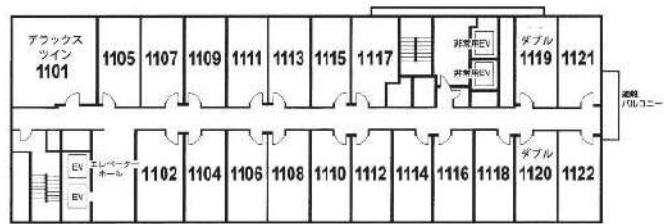
客室

客室階平面図

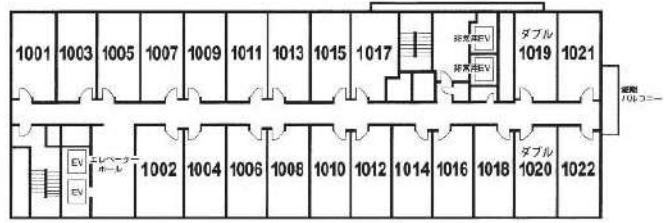
12階



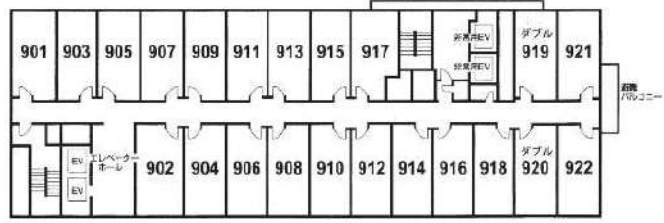
11階



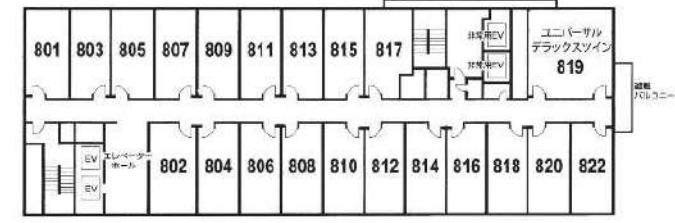
10階



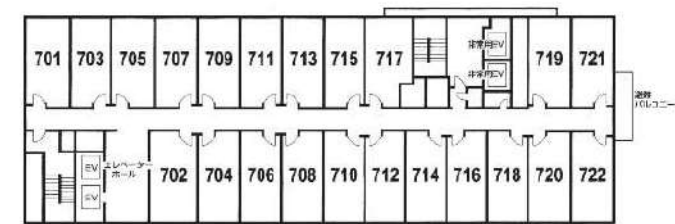
9階



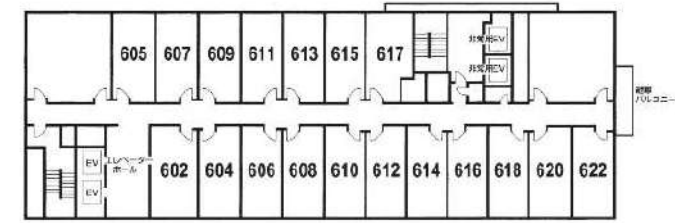
8階



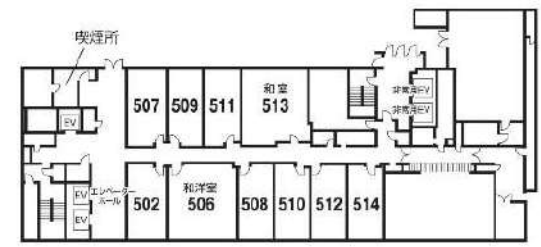
7階



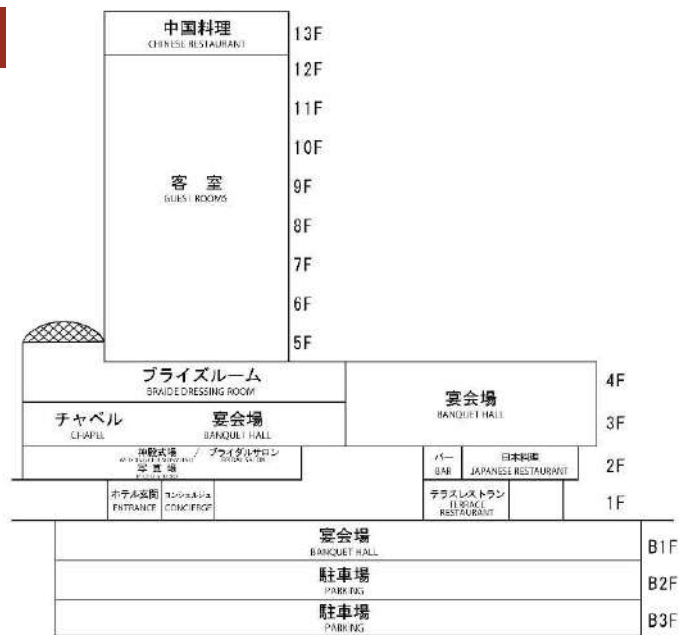
6階



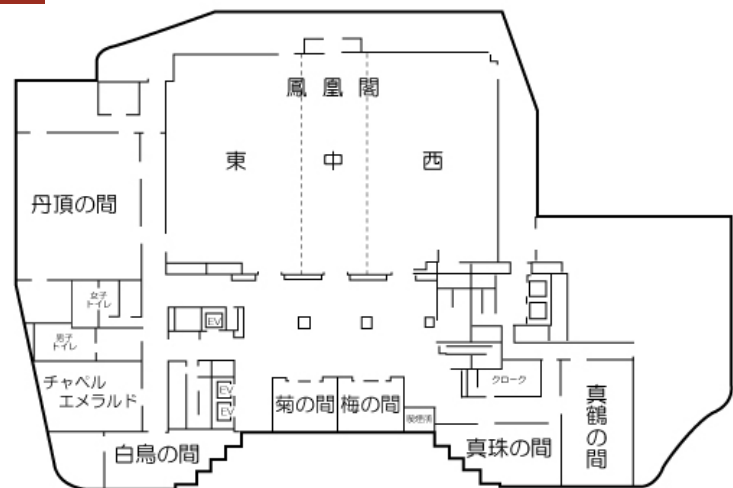
5階



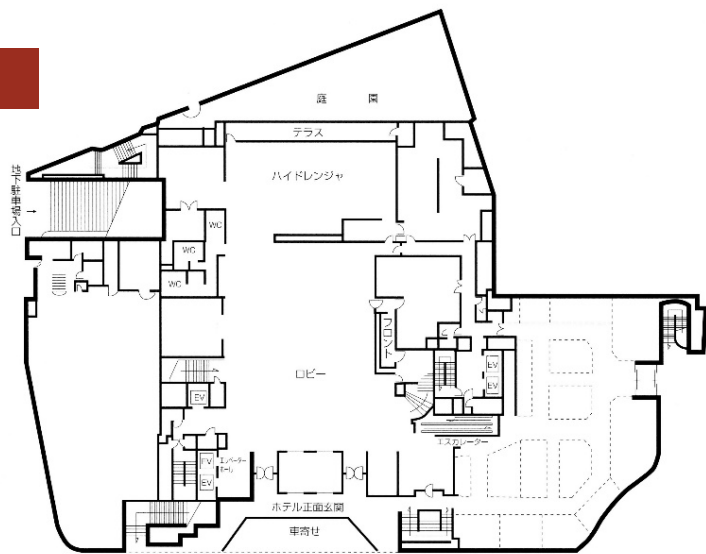
ホテル断面図



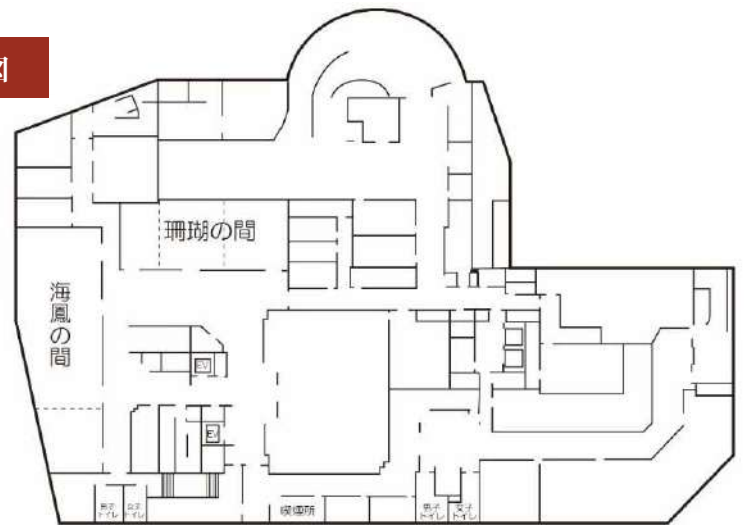
3F 平面図



1F 平面図



B1F 平面図



ご利用人数に合わせて会場をご用意いたします。
くつろぎの雰囲気、コミュニケーションの場をご提供いたします。

ご夕食メニュー

【出島コース】

- ◆長崎伝統のおひれ椀
- ◆スモークサーモントラウトとアボカド・カッテージチーズのサラダ
- ◆長崎角煮まんじゅう
- ◆浦上そばろとあじさい揚げ
- ◆長崎名物皿うどん
- ◆白身魚のムニエル グルノーブル風とスタンポット
- ◆長崎ばってん鶏の香味焼き 温野菜添え
- ◆御飯と香の物
- ◆ストロベリーアイスクリーム そのぎ茶のパニエ添え



【出島コース】

【眼鏡橋コース】

- ◆島原そうめんと玉子豆腐の御清汁
- ◆スモークサーモントラウトのシーザーサラダとトースト
- ◆長崎名物ハトシと季節野菜の天婦羅
- ◆赤魚幽庵焼きと野菜の御浸し
- ◆長崎名物皿うどん
- ◆白身魚のピカタ パルメザンの香り トマトソース
- ◆ロースポークのハーブ風味とポテトのブランジェール
- ◆御飯と香の物
- ◆長崎産きなこのバニラアイスクリームパニエ添え



【眼鏡橋コース】

【稲佐山コース】

- ◆野菜のクリームスープ
- ◆スモークサーモントラウトのシーザーサラダとトースト
- ◆長崎名物ハトシと季節野菜の天婦羅
- ◆赤魚幽庵焼きと野菜の御浸し
- ◆茄子とベーコンのスパゲッティミートソース
- ◆白身魚のピカタ パルメザンの香り トマトソース
- ◆ロースポークのハーブ風味とポテトのブランジェール
- ◆御飯と香の物
- ◆長崎産きなこのバニラアイスクリームパニエ添え

ご朝食メニュー

【和洋バイキング】

◆洋食

- ジュース（トマト・オレンジ）
- スクランブルエッグ
- ハム ソーセージ
- 温野菜（フライドポテト・青味）
- カレー
- サラダ
- シリアル（コーンフレーク）
- フルーツカクテル
- ヨーグルト
- ミルク
- ロールパン
- バター ジャム

◆和食

- 焼き物
- 煮物
- 味噌汁
- 御飯
- 佃煮
- 海苔



※会場は当日の状況を考慮し、ホテルにて選定させていただきます。
※食物アレルギーに関しては、事前にご相談ください。
※教員ミーティングの場所は別途相談ください。
※料理写真はイメージです。

ご利用人数に合わせて会場をご用意いたします。
くつろぎの雰囲気、コミュニケーションの場をご提供いたします。

ご夕食メニュー

【ステンドグラスコース】

- ◆長崎伝統のおひれ椀
- ◆海老のカクテルと魚のエスカベッシュ
- ◆長崎名物豚の角煮
- ◆飛龍頭と野菜の炊き合わせ
- ◆長崎名物皿うどん
- ◆白身魚の洋風衣揚げ レモンとタルタルソース
- ◆チキンのやわらか煮込み ポルトガル風
- ◆御飯と香の物
- ◆五島灘の塩ジェラート チョコレート添え



【ステンドグラスコース】

【ビードロコース】

- ◆蟹つみれと旬彩の御清汁
- ◆ソフトサラミとレッドオニオン 彩り生春巻き盛り合わせ
- ◆鶏の唐揚げとポテトフライ
- ◆ほうれん草と木の子の白和え
- ◆ジャージャー麺
- ◆シーフードのマカロニグラタン
- ◆スライスポークのソテー ジャポネソース 彩り野菜添え
- ◆御飯と香の物
- ◆長崎みかんのシャーベット アングリーズソース



【ビードロコース】

【ギヤマンコース】

- ◆野菜のクリームスープ
- ◆ソフトサラミとレッドオニオン 彩り生春巻き盛り合わせ
- ◆鶏の唐揚げとポテトフライ
- ◆ほうれん草と木の子の白和え
- ◆茄子とベーコンのスパゲッティミートソース
- ◆シーフードのマカロニグラタン
- ◆スライスポークのソテー ジャポネソース 彩り野菜添え
- ◆御飯と香の物
- ◆長崎産きなこのバニラアイスクリームパニエ添え

ご朝食メニュー

【和洋バイキング】

◆洋食

- オレンジジュース
- スクランブルエッグ
- ソーセージ
- カレー
- フライドポテト
- サラダ
- フルーツカクテル
- ミルク
- ロールパン
- バター ジャム

◆和食

- 焼き物
- 煮物
- 味噌汁
- 御飯
- 佃煮
- すり身揚げ
- 海苔



※会場は当日の状況を考慮し、ホテルにて選定させていただきます。
※食物アレルギーに関しては、事前にご相談ください。
※教員ミーティングの場所は別途相談ください。
※料理写真はイメージです。



HOTEL NEW NAGASAKI
ホテルニュー長崎

〒850-0057長崎市大黒町14番5号

Fax : 095-823-2000

Mail : stay@newnaga.com

ご予約・お問い合わせは

TEL 095-828-5888

(宿泊予約直通)