



News Release

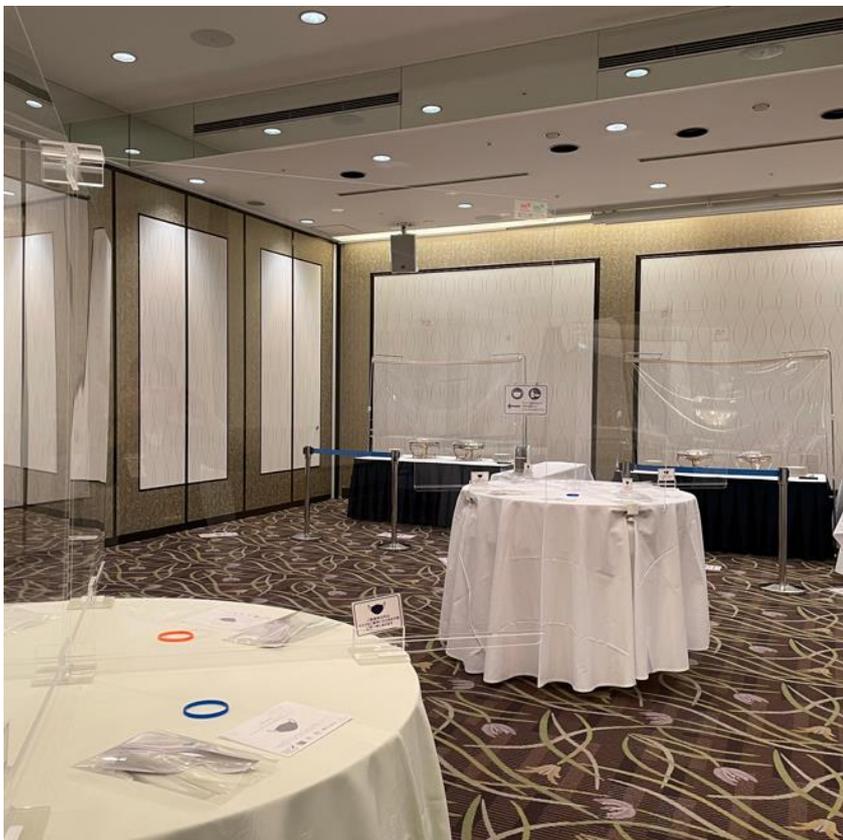
報道関係各位

2021年3月2日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

会話・歓談時のマスク着用を徹底した新しいbuffet（立食） ニューノーマルスタイル「パーティープラン」の販売について 【販売期間】2021年3月3日（水）から

株式会社ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1：代表取締役社長 宮崎好弘）では、感染防止対策を徹底し、会話・歓談時のマスク着用の会食を実現した宴会場でのパーティープランを販売いたします。

会場内の全てのテーブルには抗ウイルス・抗菌コーティングを実施した飛沫防止シールドを設置し、お料理は個々盛りで提供するなど、基本的な感染防止対策はこれまで通り実施いたします。さらに厚生労働省が推奨する「マスク会食」を実現するため、食事をしながらの会話が可能な「ハンドマスク」やマナー遵守をお願いする「エチケットリーダー」を配置し、会食時のマスク着用の徹底を行い、食事も会話も楽しめる新しいbuffet（立食）スタイルを提案いたします。



ニューノーマルスタイル
パーティー会場



エチケットリーダー



ハンドマスク（手持ちマスク）

商品詳細は以下の通りです。（価格は全て、税金・サービス料が含まれております。）

1. 商品名：「ニューノーマルスタイル」パーティープラン
2. 販売期間：2021年3月3日（水）から
3. 提供時間：10：00～21：00
※ご利用時間は、上記時間内の2時間制
4. 販売価格：お1人様9,000円
食事テーブルの「飛沫感染防止シールド」、「ハンドマスク」は料金内に含まれております。
5. メニュー例

【冷製料理】

- ・海老とアボカドのタルタル
- ・ポータルガ風味のブランダード フレンチキャビア添え
- ・小柱のタブーレ ミント風味
- ・パルマ産生ハムと カマンベールチーズの盛合せ
- ・カクテルサンドウィッチ

【温製料理】

- ・若鶏とポテトのフリット ～スパイス風味～
- ・ボイルソーセージと大麦のトマト煮込み
- ・高知県宿毛湾直送 白身魚のブイヤベース
- ・フランス産フォアグラのソテー ミックスベリーソース
- ・スペインガリシア産栗豚のソテー 粒マスタードソース
- ・牛フィレ肉のグリル オニオンレフォールソース
- ・ポークジンジャーピラフ

【デザート】

- ・グラスデザート
- ・フルーツ
- ・コーヒー又は紅茶

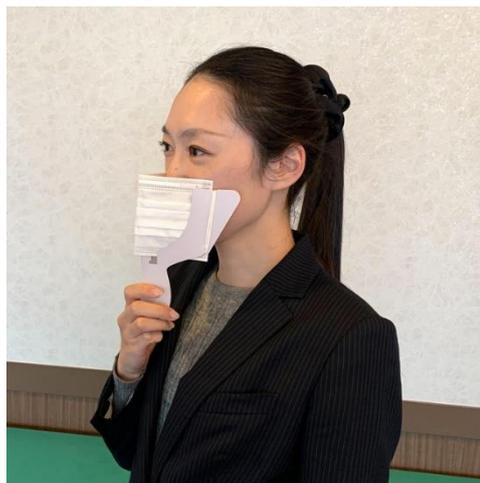
※料理内容は仕入れ状況により、変更する場合がございます。

6. 「ニューノーマルスタイル」パーティーの主な取り組み：



エチケットリーダー

会場内でのマスク着用を徹底するため、ホテルスタッフがエチケットリーダーとなり、お声がけをいたします。アルコールが進む中でも、ご協力をお願いし、安全・安心のパーティーを実現します。



ハンドマスク（手持ちマスク）

食事中にも会話を楽しんでいただくための手持ちマスクをご用意いたします。会食以外でのご利用の場合は、1枚110円（税込み）にて準備いたします。

7. お料理の提供方法



【冷製料理】（左）

カバー付きの個々盛りにて
スタッフがお配りします

【温製料理・デザート】（右）

消毒を徹底し、ソーシャル
ディスタンスを確保した
料理コーナーから提供します

8. その他の感染防止対策



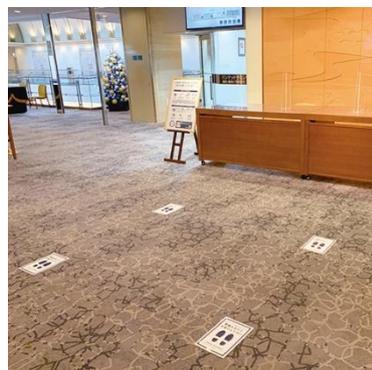
抗ウイルス・抗菌加工



消毒液の設置・消毒の徹底



サーモグラフィーカメラによる検温



受付での混雑緩和



受付の飛沫感染防止シールド



会場内での飛沫感染防止シールド



JR-West Hotels

JR 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR 西日本ホテルズでは、このたび、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、新たな衛生基準「Clean & safety」を策定いたしました。私たちは新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めてまいります。

新衛生基準「Clean & Safety」について、詳しくはこちらをご覧ください。



- このリリースに関するお問い合わせ先
 (株)ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報/御影早季・藤川春菜
 TEL: 06-6347-1432 FAX: 06-7220-3403
 E-mail: s_mikage@hgo.co.jp
- 一般の方のお問い合わせ先
 ホテルグランヴィア大阪 営業部 TEL: 06-6347-1431