



教育旅行のご案内

Nagasaki Day & Night



軍艦島 (端島: はしま)
日本の近代化を支えた産業遺産

復元出島 出島 (表門橋)

ながさきみなとまつり (7月下旬) 長崎開港 1571年

重要伝統的建造物群保存地区

大浦天主堂 1865年「信徒発見」

長崎グラバー園 (旧グラバー住宅)

石橋 孔子廟

大波止 五島町 長崎駅前 八千代町 宝町 銭座町 茂里町 浦上駅前 大病院 原爆資料館 平和公園 大橋 浦上車庫 岩屋橋 長崎大学 若葉町 千歳町 昭和町通 住吉 赤迫

長崎ロープウェイ 世界新三大夜景都市

長崎帆船まつり (1月下旬)

長崎アンクワステアブル

のりつぎ Transfer 春節祭 (旧暦)

新地中華街

西浜町 浜町アーケード

めがね橋 市民会館の裏

眼鏡橋

観光通

思案橋

新大工町

新中川町

諏訪神社

坂本龍馬像

新中川町

鳴滝塾 (シーボルト宅跡)

長崎三福寺 (崇福寺・興福寺・福濟寺)

四宝崇福寺

蛸茶屋

チン!チン! 電車で 長崎遊学

日本、中国と西洋の歴史と文化がとけあった長崎の「和華園 (わ・か・らん)文化」が楽しめます。

系統	1	3	4	5
識別	赤迫	赤迫	崇福寺	石橋
区間 (経由)	大波止	桜町	新地中華街	西浜町
所要時間	約35分	約33分	約14分	約20分

観光案内

電車内でのアクセスはご遠慮下さい。

長崎電気軌道株式会社

被爆地長崎の平和学習

この学びによって、恒久平和への願いを新たに共有していくためによりよい未来をつくるべく、平和学習を推進します。また、ホテルに併設の平和学習センターでは、ホテルの歴史や文化を学ぶことも可能です。

長崎市修学旅行ナビより転用・抜粋

◆お問い合わせは、株式会社 長崎スカイホテルチェーン ホテル長崎 TEL095-826-7261(代表) FAX095-826-1922 〒850-0007 長崎市立山2丁目16番1号

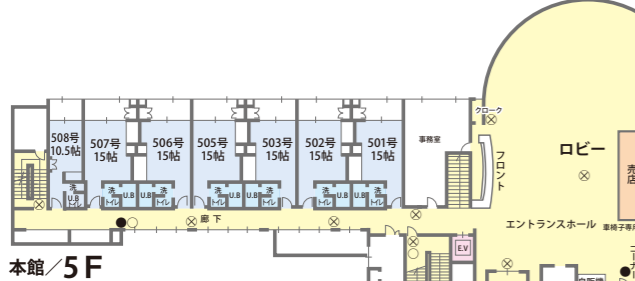
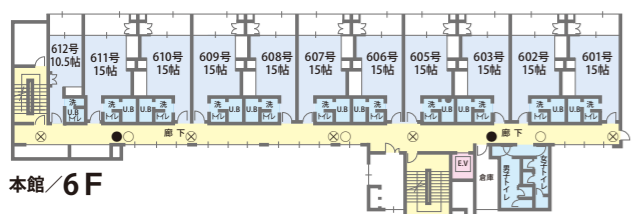
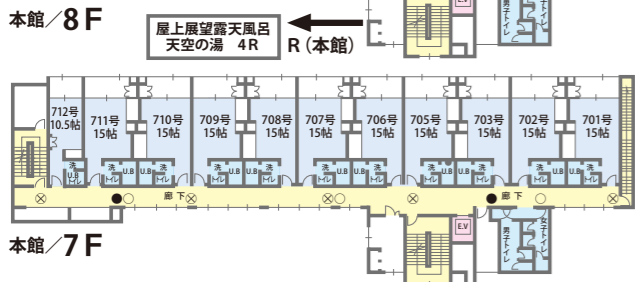
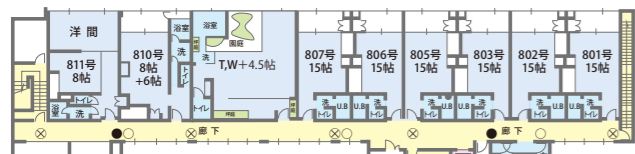
長崎スカイホテルチェーン予約センター
TEL 095-811-0303
FAX 095-826-1922

<https://hotel-nagasaki.jp>
E-MAIL:webmaster@hotel-nagasaki.co.jp

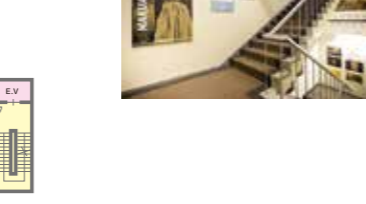
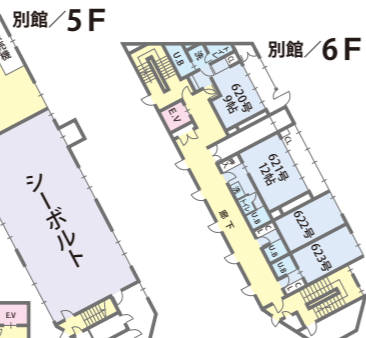
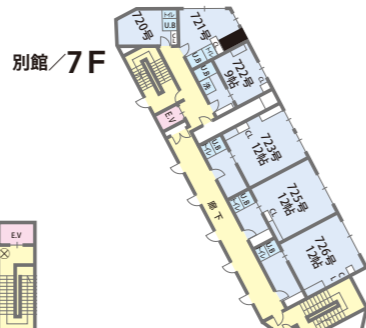
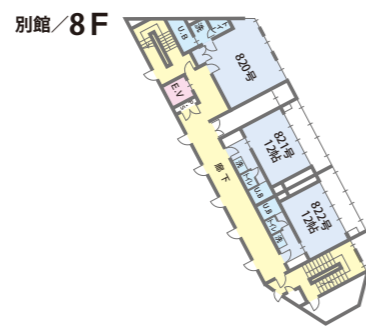
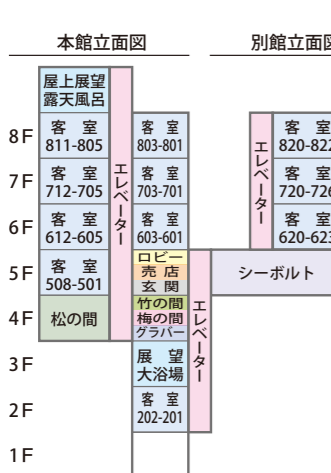
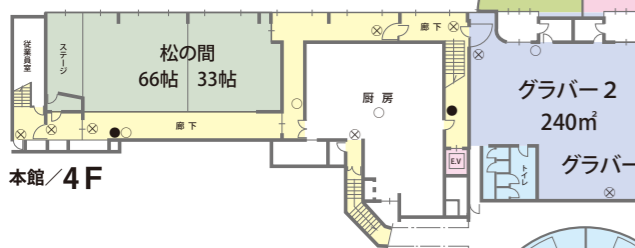
ホテル長崎フアワー案内



屋上/テラス席



フロント・ロビー/本館5F



本館

団体名	月	日	日	宿泊
御一行様(名)				
男()				
女()				
室番号	帖数	人員		
201	8			
202	8			
501	15			
502	15			
503	15			
505	15			
506	15			
507	15			
508	10.5			
601	15			
602	15			
603	15			
605	15			
606	15			
607	15			
608	15			
609	15			
610	15			
611	15			
612	10.5			
701	15			
702	15			
703	15			
705	15			
706	15			
707	15			
708	15			
709	15			
710	15			
711	15			
712	10.5			
801	15			
802	15			
803	15			
805	15			
806	15			
807	15			
808	和洋 4.5帖 (T,W)			
810	8+6			
811	和洋 8帖 (T,W)			

別館

団体名	月	日	日	宿泊
御一行様(名)				
男()				
女()				
室番号	帖数	人員		
620	9			
621	12			
622	洋 (T,W)			
623	洋 (T,W)			
720	洋(S)			
721	洋 (T,W)			
722	9			
723	12			
725	12			
726	12			
820	洋 (T,W)			
821	12			
822	12			

※本館・別館共に全室バス・トイレ付

- 消火器
- 消火栓
- ⊗ 誘導灯



小学生、中学生、高校生の教育旅行のご宿泊ホテルに静かな環境が最適です。

ホテル長崎は、全客室から、眼下に「世界新三大夜景」「日本新三大夜景」に認定された1,000万ドルの絶景を一望することができる絶景地。喧噪と無縁の静かな環境に恵まれています。

ホテル長崎 施設概要

建物構造	本館：鉄筋8階建 別館：鉄筋5階建
客室数	53室 (バス・トイレ付) 和室46室/和洋室2室/洋室5室 総畳数700畳、総ベッド数11台
最大収容人数	350名 1.5畳/人の時 350人 2畳/人の時 300人
チェックイン/アウト	IN 15:00 ~ / OUT ~ 10:00
トイレ	各部屋以外に各階フロアに男女1カ所
ロビー	5階
エレベーター	本館1基 別館1基
放送設備	フロントに設置しています。ご利用が可能です。 ※各階フロア及び客室への放送が可能です。
売店	5階フロント前 (長崎の特産品を販売しています) 【営業時間】7時~22時
自動販売機	5階ロビー (ジュース、アイス、ビール、たばこ) ※ビールとタバコの自販機の電源をオフにすることは可能です。
遊戯施設	なし
バス乗降場所	玄関前 (下車・乗車共)
集合場所	玄関前 (400名程度の集合が可能です)
履物	靴のまま入室してください。(各客室に靴箱を設置) ※館内用スリッパをご用意しています。
貴重品の取扱い	各客室に貴重品袋をご用意しています。 フロントへお預けください。 ※引換券を発行して出し入れの管理をいたします。
ゴミの処理	各階フロアに分別用のゴミ箱を設置しています。 (燃えるゴミ、燃えないゴミ、資源ゴミ)
ご注意事項	部屋の窓から身を乗り出さないようにご注意ください。 窓側の手摺にタオル等を干さないようにお願いいたします。
適合マーク	交付済み
夜間警備	専任の警備員が常時3名待機しています。
防災設備	非常口/6カ所 火災報知機/有 非常ベル/16カ所 非常灯/有 消火器/27カ所 避難経路図/有 消火栓/16カ所 非常放送設備/有
緊急時避難場所	玄関前駐車場
緊急医療機関	済生会長崎病院 ※車で約7分 〒850-0003 長崎市片瀬2丁目5-1 TEL.095-826-9236 ※救急・内科・外科 (保険証コピー可) 長崎市夜間急患センター ※車で約10分 〒850-0875 長崎市栄町2-22 長崎市医師会館1階 TEL.095-820-8699 ※救急、内科、外科、小児科対応 (保険証コピー可)
保健所	長崎市保健所 ※車で約10分 〒850-0031 長崎市桜町6-3 TEL.095-829-1153
警察	長崎警察署 ※車で約10分 〒850-0027 長崎市桶屋町65 TEL.095-822-0110
消防	長崎中央消防署 ※車で約10分 〒850-0032 長崎市興善町3-1 TEL.095-820-0119

客室

ルームキー	学校の希望により使用可能 (マスターキー2本貸出し可能・手動式)
電話	全室 ※生徒の部屋は電話機の撤去が可能です。
テレビ	全室 (無料) 有料放送なし
冷蔵庫	全室 ※飲み物などは入っていません。 保冷用としてご利用ください。
暖房	全室 ※部屋ごとに調整することができます。
寝具	1人1寝具 ※ご利用者各自で敷いていただきます様、ご協力をお願いします。起床後は、部屋の隅に種類別に積み重ねてください。 ※連泊時はシーツと枕カバーを取り替えます。
トイレ	全室
洗面所	洗面台2台 (本館)
湯茶セット	各部屋毎 お湯の入れ替えは22時まで
付属品	バスタオル・フェイスタオル/1人1枚(クローゼットの中にございます) ※小学生はバスタオルのみとなります。 ドライヤー/各客室に1つ ※洗面台にドライヤー専用のコンセント有り(2台までご利用可能)

お食事会場

◆本館4階/松の間 (和室) 230名	◆本館4階/竹の間・梅の間 (和室) 130名
◆本館4階/グラバー (洋室) 90名	◆別館5階/シーボルト (洋室) 50名
夕食	17時30分~
朝食	7時~ ※朝食は、和食・洋食のいずれかを選択することができます。
※円卓でクラス別・男女別配膳 (班別の場合はご相談ください) ※アレルギーのある方のメニューをご用意いたします。 ※急病人の食事はご対応いたします。	

浴場

場所	本館3階
利用時間	16時~22時 ※生徒の方々の時間貸切が可能です。
男子浴場	40名単位 蛇口 (シャワー付) 14カ所
女子浴場	40名単位 蛇口 (シャワー付) 15カ所

※リンスinシャンプー、ボディソープ常備 ※タオル類は部屋からお持ち込みください。
※先生の部屋風呂は24時間利用可能。大浴場は25時00分までご利用いただけます。

レクリエーション・その他のサービス

レクリエーション 平和学習	【会場】夕食後の食事会場 ※食事終了後、準備に30分程度が必要です。【ご利用時間】~21時30分【設備内容】使用料無料/ワイヤレスマイク、演台、CDデッキ、プロジェクターがご利用になれます。その他レクリエーションでもご利用ください。
お飲み物のサービス	食事会場の前にクラスごとに水筒置場をご準備します。ご夕食の際にご持参頂き、ご朝食後にお引き取りください。



お料理のご案内



私共、調理スタッフ一同は「食の安全」を第一に考え、生徒様に喜んで頂けますように新鮮な地元の素材を生かし、どのお料理も美味しく心のこもった地産地消のお食事の提供を目指して参ります。その第一歩として通常の基本メニューにくわえ、お客様ご自身に選んで頂ける長崎県初のチョイスメニューをお作りしました。皆様にご賞味頂ければ幸いです。

調理長 / 藤田 道夫

全てのお料理におきまして、食物アレルギーの対応・成分表提示・代替メニューのご用意ができます。事前にお申し付け下さい。

28品目のアレルギー表示をしています。

小学生用夕食チョイスメニュー (各コース8品)



Aコース	Bコース	Cコース
1 白身魚フライ・タルタルソース 玉子・小麦・大豆・リンゴ	1 野菜コロッケ 玉子・小麦・大豆・乳	1 トンカツ・トンカツソース 豚肉・玉子・小麦・大豆・乳・リンゴ
2 ポークウインナースープ煮込み 牛肉・豚肉・小麦	2 ポークスープ煮込み 牛肉 (エキス)・豚肉・小麦・大豆	2 若鶏のスープ煮込み 牛肉 (エキス)・鶏肉・小麦・大豆
3 蟹グラタン 豚肉 (エキス)・鶏肉 (エキス)・玉子・蟹・小麦・大豆・乳・ゼラチン	3 串カツ 豚肉・玉子・小麦・大豆・リンゴ	3 フライドポテト 大豆油
4 สปาゲッティーミートソース 牛肉・小麦・大豆	4 若鶏のカレー煮 豚肉 (エキス)・鶏肉・小麦・大豆・乳・ゴマ・リンゴ・バナナ	4 ナポリタン 豚肉・鶏肉 (エキス)・小麦・大豆・乳
5 中華肉まん 豚肉・鶏肉・小麦・大豆・乳	5 揚げ餃子 豚肉 (エキス)・鶏肉 (エキス)・小麦・大豆	5 揚げシューマイ 豚肉・鶏肉・玉子・小麦・大豆
6 長崎皿うどん 豚肉・鶏肉 (エキス)・玉子・小麦・大豆	6 長崎ちゃんぽん 豚肉・玉子・小麦・大豆・乳・ゴマ	6 すき焼き 牛肉・小麦・大豆
7 玉子スープ 牛肉 (エキス)・豚肉 (エキス)・鶏肉 (エキス)・玉子・小麦・大豆・ゼラチン	7 コンソメスープ 牛肉 (エキス)・鶏肉 (エキス)・小麦・乳	7 ミネストローネ 豚肉・鶏肉・小麦・大豆・乳・リンゴ
8 デザート (オレンジ)	8 デザート (パイナップル)	8 デザート (チョコレートケーキ) 玉子・小麦・大豆・乳

中学生用夕食基本メニュー (9品)



- 1 白身魚フライ・タルタルソース
玉子・小麦・大豆・リンゴ
- 2 ロールキャベツ・マッシュルームソース掛け
牛肉 (エキス)・豚肉・小麦・大豆
- 3 サラダ
玉子・大豆
- 4 肉まんセイロ蒸し
豚肉・鶏肉・小麦・大豆・乳
- 5 สปาゲッティーミートソース
牛肉・小麦・大豆
- 6 長崎皿うどん
豚肉・鶏肉 (エキス)・玉子・小麦・大豆
- 7 玉子スープ
牛肉 (エキス)・豚肉 (エキス)・鶏肉 (エキス)・玉子・小麦・大豆・ゼラチン
- 8 デザート (チョコレートケーキ)
玉子・小麦・大豆・乳
- 9 デザート (オレンジ)

高校生用夕食基本メニュー (9品)



- 1 海老フライ・キャベツ・タルタルソース
玉子・海老・小麦・大豆・乳・リンゴ
- 2 ビーフシチュー・ほうれん草パスタ添え
牛肉・豚肉 (エキス)・鶏肉 (エキス)・玉子・小麦・大豆・乳
- 3 蟹グラタン
豚肉 (エキス)・鶏肉 (エキス)・玉子・蟹・小麦・大豆・乳・ゼラチン
- 4 สปาゲッティーミートソース
牛肉・小麦・大豆
- 5 角煮饅頭セイロ蒸
豚肉・小麦・大豆
- 6 長崎皿うどん
豚肉・鶏肉 (エキス)・玉子・小麦・大豆
- 7 玉子スープ
牛肉 (エキス)・豚肉 (エキス)・鶏肉 (エキス)・玉子・小麦・大豆・ゼラチン
- 8 デザート (チョコレートケーキ)
玉子・小麦・大豆・乳
- 9 デザート (オレンジ)

長崎の食文化体験メニュー ※別料金となります。ご相談ください。



1泊目 『夕食卓袱 (11品)』

- ◆御膳 白身魚葛打ち・海老丸・青菜
海老・小麦・大豆
- ◆口取り 蒸し鶏ともやし胡麻ダレ掛け
小麦・大豆・ゴマ
- ◆酢物 スモークサーモンサラダ仕立て
サーモン・玉子・オレンジ
- ◆焼物 蟹甲羅グラタン
豚肉・鶏肉・玉子・蟹・小麦・大豆・乳・ゼラチン
- ◆中鉢 豚角煮割包
豚肉・小麦・大豆
- ◆大鉢 長崎皿うどん
豚肉・鶏肉 (エキス)・玉子・小麦・大豆
※大鉢は豚唐揚げ木の子餡かけに変更できます。
- ◆揚物 チキン南蛮タルタルソース
鶏肉・玉子・小麦・大豆・リンゴ
- ◆数鉢 鍋仕立て細うどん
飛魚出汁スープ
豚肉 (エキス)・鶏肉・小麦・大豆・乳
- ◆ご飯 白ご飯
- ◆水菓子 本日の果物
- ◆梅椀 お汁粉
大豆



2泊目 『夕食卓袱 (12品)』

- ◆御膳 かぼちゃすり流し 青のり
小麦・大豆・乳
- ◆口取り 三色豆密煮・鶏昭焼・昆布煮
鶏肉・小麦・大豆
- ◆酢物 豚しゃぶサラダ ポン酢ジュレ掛け
豚肉・小麦・大豆
- ◆焼物 本日の魚 健珍焼・笹餅・はじかみ
小麦・大豆・乳
- ◆中鉢 海老チリソース・海老煎餅
玉子・海老・小麦・大豆・ゴマ・オレンジ
- ◆数鉢 長崎ちゃんぽん
豚肉・玉子・小麦・大豆・ゴマ・乳
※変わり鉢は鶏スープ鍋に変更できます。
- ◆大鉢 手羽先と野菜の煮物
鶏肉・小麦・大豆
- ◆合肴 茶碗蒸し 銀あんかけ
鶏肉・玉子・エビ・小麦・大豆
- ◆油物 鹿の子揚げ・春巻き
豚肉 (エキス)・鶏肉・玉子・イカ・小麦・大豆・ゴマ (油)・乳 (エキス)
- ◆ご飯 五目ご飯
豚肉 (エキス)・小麦・大豆
- ◆水菓子 杏仁豆腐・オレンジ
乳・ゼラチン・オレンジ
- ◆甘味 チョコレートケーキ
玉子・小麦・大豆・乳

朝食メニュー (11品)

※朝食メニューは、小・中・高生共通となります。和食・洋食からお選び下さい。



和食メニュー

- ◆野菜サラダ
フレンチドレッシング/乳・玉子
- ◆出し巻玉子
玉子・小麦・大豆・乳・ゼラチン
- ◆揚げ出し豆腐
小麦・大豆
- ◆ミートボール
豚肉・鶏肉・玉子・小麦・大豆・ゴマ・乳
- ◆焼き魚
さけ・大豆
- ◆野菜ふりかけ
小麦・大豆・ゴマ
- ◆ご飯
- ◆味噌汁
小麦・大豆
- ◆香の物
- ◆乳酸飲料
乳
- ◆フルーツゼリー (オレンジ又はぶどう)
オレンジ



洋食メニュー

- ◆野菜サラダ
フレンチドレッシング/乳・玉子
- ◆ローズハム
豚肉・玉子・大豆
- ◆ミニオムレツ
玉子・大豆・乳
- ◆ミックスベジタブル
牛肉 (エキス)
- ◆ポークウインナー
牛肉 (エキス)・豚肉
- ◆ハッシュドポテト
大豆
- ◆バターロール
玉子・小麦・乳
- ◆マーガリン
乳・大豆
- ◆ジャム
りんご
- ◆ポタージュスープ
牛肉 (エキス)・鶏肉 (エキス)・小麦・大豆・乳
- ◆オレンジジュース
オレンジ
- ◆フルーツゼリー (オレンジ又はぶどう)
オレンジ



バイキング料理
当ホテルのオリジナルメニューを含めて本格的な和食、洋食、中華料理をふんだんに取り入れた「バイキングプラン」をご用意いたしました。生徒様の「食の多様化」に対応して、お好きなものをお好きなだけお召し上がり頂けます。ご予算、人数に応じて様々なメニューを取り揃えております。ご遠慮なくお申し付けください。アレルギー対応メニューもご準備できます。

アレルギー・ご病気対応メニューの一例
体質・体調に合わせたお食事も準備できます。アレルギー・腹痛・風邪など、ご遠慮なくお申し付けください。



テーブルを彩るチョイスメニューの一例

28 品目のアレルギー表示をしています。

全てのお料理におきまして、食物アレルギーの対応・成分表提示・代替メニューのご用意ができます。事前にお申し付け下さい。

さまざまな組み合わせメニューをお楽しみください。

夕食チョイスメニュー ※各品目の A B C D E F から一つずつ種類を組み合わせして下さい。

	A	B	C	D	E	F
スープ	コンソメスープ 牛肉(エキス)・鶏肉(エキス)・小麦・乳	ふかひれスープ 豚肉(エキス)・鶏肉(エキス)・小麦・大豆・ゴマ	豚汁 豚肉・小麦・大豆	ミネストローネ 豚肉・鶏肉・小麦・大豆・乳・リンゴ	玉子スープ 牛肉(エキス)・豚肉(エキス)・鶏肉(エキス)・玉子・小麦・大豆・ゼラチン	ポタージュスープ 豚肉(エキス)・小麦・大豆・乳
サラダ(トッピング)	ツナ 玉子・大豆・ドレッシング	ポテトサラダ 鶏肉(エキス)・玉子・小麦・大豆・乳・ゼラチン	スイートコーン 玉子・大豆・ドレッシング	カリカリベーコン 豚肉・玉子・小麦・大豆・乳・ドレッシング	マッシュルーム 玉子・大豆・ドレッシング	ボイルエッグ 玉子・大豆・ドレッシング
刺し身	タイ刺し 小麦・大豆	マグロ刺し 小麦・大豆	イカ刺し イカ・小麦・大豆	サーモン刺し サーモン・小麦・大豆	ハマチ刺し 小麦・大豆	甘エビ刺し エビ・小麦・大豆
焼き物	ローストビーフ 牛肉(もも)・小麦・大豆・ゴマ・リンゴ	若鶏のハーブ焼き 牛肉(エキス)・鶏肉・小麦・大豆	蟹グラタン 豚肉(エキス)・鶏肉(エキス)・蟹・玉子・小麦・大豆・乳・ゼラチン	ビーフパイ 牛肉・玉子・小麦・大豆・乳	ビーフシチュー 牛肉・豚肉(エキス)・鶏肉(エキス)・玉子・小麦・大豆・乳	和風アクアパッツァ 小麦・大豆
揚げ物	フライドポテト 大豆油	串カツ 豚肉・玉子・小麦・大豆・リンゴ	野菜コロッケ 玉子・小麦・大豆・乳	若鶏の唐揚げ 鶏肉・小麦・大豆油	パリパリ春巻 豚肉・小麦・大豆油・アワビ(エキス)・乳	揚げ餃子 豚肉(エキス)・鶏肉(エキス)・小麦・大豆
メイン1	長崎ちゃんぽん 豚肉・玉子・小麦・大豆・ゴマ・乳	角煮饅頭 豚肉・小麦・大豆	ロールキャベツ 牛肉(エキス)・豚肉・小麦・大豆	デミグラスハンバーグ 牛肉・豚肉・鶏肉・玉子・小麦・乳・リンゴ	ポークチャップ 豚肉・小麦・大豆	とんかつ 豚肉・玉子・小麦・大豆・乳・リンゴ
メイン2	長崎皿うどん 豚肉・鶏肉(エキス)・玉子・小麦・大豆	特大エビシューマイ 豚肉(エキス)・玉子・エビ・小麦・大豆	ホワイトクリームシチュー 豚肉(エキス)・鶏肉(エキス)・小麦・大豆・乳	すき焼き 牛肉・小麦・大豆	野菜炒め 該当なし	海老フライ エビ・玉子・小麦・大豆・乳・リンゴ
メイン3	スパゲッティミートソース 牛肉・小麦・大豆	中華肉まん 豚肉・鶏肉・小麦・大豆・乳	出島カレー 豚肉(エキス)・鶏肉(エキス)・小麦・大豆・ゴマ・乳・リンゴ・バナナ	肉じゃが 牛肉・小麦・大豆	四川麻婆豆腐 豚肉・鶏肉・小麦・大豆・ゴマ・ゼラチン	白身魚フライ 玉子・小麦・大豆・リンゴ
ご飯	白ご飯					
香の物	桜漬け 該当なし	きゅうちゃん漬け 小麦・大豆・ゴマ	千切りたくあん 該当なし			
デザート	アーモンドケーキ 玉子・小麦・大豆・乳・アーモンド	チョコレートケーキ 玉子・小麦・大豆・乳	アップルパイ 玉子・小麦・大豆・乳・リンゴ	ヨーグルト 乳	オレンジ オレンジ	パイナップル

刺し身メニュー



焼き物メニュー



揚げ物メニュー



メインメニュー ①



メインメニュー ②



メインメニュー ③



スープメニュー



サラダ(トッピング)メニュー



ご飯・香の物メニュー



デザートメニュー



ご飯は無洗米の白ご飯のみとなっております。