

びわ湖大津プリンスホテル

新たな衛生・消毒基準を策定し7月1日(水)より営業再開

With コロナ時代に対応した新しいサービスで「滋賀応援プロジェクト」開催

びわ湖大津プリンスホテル(所在地:滋賀県大津市におの浜 4-7-7、総支配人:松本伸夫)は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、臨時休業をしておりましたが、2020年7月1日(水)より一部施設を除き営業を再開いたします。

プリンスホテルは、お客さまにより安全で清潔な空間で快適にご滞在いただけるよう、独自の衛生・消毒基準「Prince Safety Commitment(プリンス セーフティー コミットメント)」を策定し、導入いたしました。当社はこのコミットメントを遵守し、お客さまの安全を確保するとともに With コロナの環境における新しいサービスの提供を行ってまいります。

全国各地で消費喚起を促進する施策が注目される中、当ホテルも滋賀県の旅行・観光産業の回復の一助となるよう、滋賀県産食材を中心としたレストラン企画「滋賀うまいものフェア」を始め、お子さまの夏休み学習支援を目的とした「こども応援プロジェクト」、さらには三密を避けながら開放感が味わえる「屋外バーベキュー」や地元観光資源と連携したアウトドアアクティビティプラン等、近場旅をお楽しみいただくための「滋賀応援プロジェクト」を提案し、地域活性化につなげてまいります。

衛生・消毒基準を強化した Prince Safety Commitment(プリンス セーフティー コミットメント)の具体的な施策

■従業員の衛生体制の強化

就業前の検温、手洗い・うがい、消毒を徹底し、マスクおよびフェイスシールド(一部)を着用してご案内させていただきます。また、全従業員に携帯用の消毒液を配布するとともに、衛生管理に関する教育を強化し各自健康を守りつつ、お客さまのおもてなしに努めます。

■お客さまの健康確認

<ご宿泊のお客さま> チェックイン時に「セルフチェックシート」へのご記入をお願いいたします。

<レストランをご利用のお客さま> レストラン入店時はお客さまへ手指の消毒と検温のご協力をお願いいたします。

■清掃・消毒の推進

レストラン、客室備品等、不特定多数の方が頻繁に触れる部分は特に徹底して消毒いたします。

<消毒液の設置> エントランスをはじめ、館内各所とレストランの全テーブルに消毒液をご用意いたします。

<レストラン客席の消毒を徹底> レストランではお客さまの入れ替えごとに、テーブル、ソファ、椅子、備品の拭き上げと消毒を行います。

<「Safety シール」の導入> 徹底した清掃と消毒が施された客室のドアに「Safety シール」を貼り、清掃・消毒後のお部屋に入室者がいないことを明示し、安心してご入室いただけるようにいたします。

■飛沫防止対策の徹底

<飛沫防止スクリーンの設置> フロントやレストランキャッシャー等お客さまと接する場所においてはアクリルスクリーン等を設置いたします。

<ソーシャルディスタンスの確保> レストランのテーブルの間隔を最低1メートル確保いたします。

With コロナ時代のニーズに対応する新しいサービスの提供について

■清掃済客室のドアに「Safety シール」を貼付(全ホテル)

ホテルの清掃済の客室のドアにシールを貼付いたします。シールはドアを一度開けると破れる仕組みになっており、このシールが貼ってあることで客室は清掃、消毒済であり、その後入室者がいないことを示します。

■レストランでの安全・安心に配慮した新サービス

<QRコード読み取り式のメニューの導入> QRコードをお客さまのスマートフォンで読み込んでメニューの閲覧ができるようにいたします。

<カフェテリア方式を取り入れた食べ放題の実施> メイン料理(ワンプレートディッシュ)は、スタッフがお席へお持ちいたします。

その他の食べ放題メニューはあらかじめ小分けにすることや、シェフが目の前で盛り付けをしてご提供するなど、お客さまがトングを使用することなく、お食事をお楽しみいただけます。

<ソーシャルディスタンスを保ちながらお食事を楽しめる店内レイアウトへ変更> 安全を確保したテーブル席へレイアウトを変更し、従来通りびわ湖の眺望もお楽しみいただけます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

びわ湖大津プリンスホテル 事業戦略

TEL:077-521-2933 FAX:077-521-1114 <https://www.princehotels.co.jp/otsu/>

「滋賀応援プロジェクト」実施概要

①「滋賀うまいものフェア」

県産農畜水産物の流通・販売の活性化への貢献を目的として、館内の4レストランで近江牛やびわマス等、自然豊かな滋賀県産の野菜や肉、湖魚を使ったメニューを提供する、「滋賀うまいものフェア」を開催いたします。

【期 間】 2020年7月1日(水)～8月26日(水)

【提供場所】

- ・レイクビューダイニング ビオナ(37階)「和洋中食べ放題」
- ・和食 清水(36階)「びわ湖 旬会席」
- ・ロビーラウンジ ポート ニオ(1階)「滋賀のセレクトティーセット」
- ・レイクサイドガーデン(1階)「近江牛バーベキューセット」

【滋賀県民限定特典】

7月中のご来店に限り、滋賀県民の皆さまは、同フェア対象メニューが20%引き。

※滋賀県民限定特典をご利用の際は、入店時に身分証明書をご提示いただきます。



びわ湖 旬会席

②「こどもの体験を見守ろう!!びわプリで過ごす夏休み」

ホテルマンの制服を着て、ホテルのお仕事を観察したり、クルーズ船長になりきって記念撮影をしたりと、自由研究や絵日記にもおすすめの貴重な体験をお楽しみいただけます。その他、滋賀の伝統工芸を体験できる作陶やECO活動を推進したワークショップなど、地元観光資源と連携し、「旅先で遊んで学ぶ夏休み」をテーマに、親子の絆をつなぐ「こども応援プロジェクト」を実施いたします。

【期 間】 2020年7月23日(木・祝)～8月30日(日)

【各種体験プログラム】

- ・レンタルユニフォームでなりきり体験
(ナイスポーズ!! 憧れのホテルマン/なりきり船長等)
- ・唐橋焼陶芸体験
- ・自分だけのオリジナル♪マイボトル作り ECO活 de びわ活!!
- ・ホテルからお出かけするクルーズプラン
(ホテルランチ&屋形船「四季」戦国クルーズ/びわ湖クルーズ&スイーツ等)



レンタルユニフォームでなりきり体験

③【夏期限定】バーベキューレストラン レイクサイドガーデン オープン

びわ湖畔に面した開放感あふれるロケーションでバーベキューやビールをお楽しみいただけます。

地元食材を取り入れたバーベキューセットを個別に盛り付け、1名さまごとに使い分けトングをご用意する等、With コロナに配慮したアウトドアバーベキューを安心してご利用ください。

【期 間】 2020年7月11日(土)～8月31日(月)

【料 金】 バーベキューセット 1名さま ¥5,500より

【時 間】 ランチタイム 11:00A.M.～4:00P.M.

(バーベキューランチは2:00P.M.最終入店)

ディナータイム 5:30P.M.～9:00P.M.(ラストオーダー 8:30P.M)

【メニュー例】

バーベキューセット(¥5,500) / レイクサイドバーベキューセット(¥7,000)

近江牛バーベキューセット(¥8,000) / 近江牛&シーフードバーベキューセット(¥11,000)

※その他、アラカルト、お飲みもの、飲み放題付きプラン等もご用意しております。



近江牛バーベキューセット

※営業形態の変更および営業休止となる場合もございます。ご来館の際は、事前にWebサイトをご確認くださいませ。 ※料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。(テイクアウトは除く)

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。 ※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちの皆さまは、係にお申し出ください。 ※写真はすべてイメージです。

【お客さまからのご予約・お問合せ】 TEL:077-521-1111 (レストラン予約受付係) 受付時間 9:00A.M.～6:00P.M.