

元京都市立清水小学校を活用したヘリテージホテル

ザ・ホテル青龍 京都清水
かつて講堂であったノスタルジックな空間で同窓会
restaurant library the hotel seiryu 貸し切りプラン
【期 間】 2020 年 9 月 16 日 (水) ～

ザ・ホテル青龍 京都清水(所在地:京都府京都市東山区清水二丁目204-2、総支配人:広瀬 康則)は、2020年9月16日(水)よりホテル内レストラン「restaurant library the hotel seiryu」にて同窓会や地域のイベント等、多目的にご利用いただける貸し切りプランを販売いたします。

当ホテルは元京都市立清水小学校を活用したホテルであり、その中でも元講堂をコンバージョンしたレストランでは、高さのある本棚を設けアカデミックな空間を演出しております。元小学校であったという記憶を刻み、未来へとつなぐ当ホテルのコンセプトを体験いただける空間を貸し切りでご利用いただけるだけでなく、お料理はオーダーメイドで地元京都の食材を生かした特別メニューを承ります。

ザ・ホテル青龍 京都清水では新しい生活様式に合わせてソーシャルディスタンスの確保やレストラン客席の消毒を徹底する等、お客さまに安心してご利用いただける空間を提供してまいります。

restaurant library the hotel seiryu 貸し切りプラン

- 【期 間】 2020 年 9 月 16 日(水) より
【会 場】 restaurant library the hotel seiryu (2 階)
※お席はソーシャルディスタンスを考慮したレイアウトをご提案いたします。
収容人数 着席 38 名 立食 60 名
【内 容】 お料理はご予算に応じてオーダーメイドが可能です。※ご予約は 10 名さまより承ります。
会場料: ¥30,000 (3 時間) 1 名さまお料理: ¥8,000～ フリードリンク ¥2,500～
※料金には消費税・サービス料が含まれております。
【時 間】 パーティーのスタート時間はご希望に応じたお時間で承ります。
昼 12:30P.M.～4:30P.M.
夜 5:00P.M.～10:00P.M.
【ご相談】 営業係がショールーム、試食等のご相談を承ります。
【お問合せ先】 予約係 TEL:075-532-1130(受付時間 9:30A.M.～6:00P.M.)



レストラン内観



お料理 イメージ

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
The Hotel Seiryu Kyoto Kiyomizu マーケティング戦略 広報担当
TEL:075-532-1131 FAX:075-532-1103
<https://www.princehotels.co.jp/seiryu-kiyomizu/>

元清水小学校からヘリテージホテルへ

1869 年(明治 2 年)に下京第二十七番組小学校として創設されたことにはじまる清水小学校は、2010 年度(平成 22 年度)をもって 141 年の歴史に幕を閉じました。その後、元清水小学校跡地活用計画において、歴史ある建物を保存・活用し、現在のホテルへとコンバージョンされ、「記憶を刻み、未来へつなぐ」をコンセプトに The Hotel Seiryu Kyoto Kiyomizu として生まれ変わりました。

メニュー 一例



コース料理 イメージ



京都の食材を生かしたお料理

パーティーレイアウト 一例



レストラン内観



レイアウト イメージ

オープンエアーで開放的なテラスでお出迎え

◆レストラン前テラスにて食前酒をお楽しみいただけるウエルカムドリンクもご用意いたします。※オプション



テラスでのウエルカムドリンク



ウエルカムドリンク、オードブルイメージ

◆お客さまからのお問合せ 予約係 TEL:075-532-1130(受付時間 9:30A.M.~6:00P.M.)

ザ・ホテル青龍 京都清水の行う新型コロナウイルス感染症 拡大予防の取り組みについて

■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

- ・ホテルへご来館の全てのお客さま

ホテル入館時はお客さまへ手指の消毒と検温およびマスク着用のご協力をお願いいたします。

- ・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。