教育旅行のスケジュール提案

小樽・後志エリアには、自己啓発、歴史、異文化体験、食育、ものづくり、産業など色々な学習・体験プログラムがあります。

Green Season
グリーンシーズン

体験学習

●オルゴール制作体験
●ガラス工房制作体験
●握り寿司体験
●印鑑制作体験
●自分ストラップ制作体験

工場見学学習

●かまぼこ製造工場
●ガラス制作工房
●酒造工場
●ウイスキー工場（余市）
●北海道ワイン工場

郷土・歴史

●小樽市にしん御殿
●小樽市総合博物館
●小樽北前船と倉庫群
●日本銀行旧小樽支店　金融資料館
●重要文化財 旧日本郵船 小樽支店

自主研修
●小樽堺町通り

冬体験

●小樽雪あかりの路制作体験
（スノーキャンドル・
ワックスボールなど）

●スキー体験
●スノーシュー体験

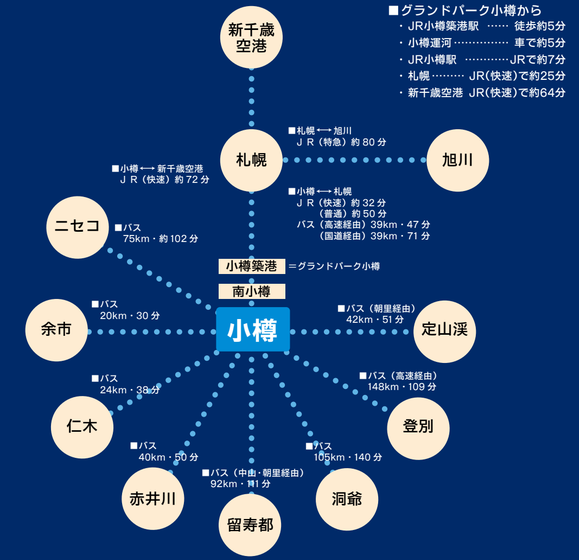
Winter Season
ウィンターシーズン

小樽市イベントカレンダー

2月　小樽雪あかりの路
5月　小樽祝津にしん群来祭り
6月　小樽運河ロードレース
7月　おたる潮祭り
9月　おたる祝津花火大会
11月　小樽しゃこ祭り

※各種イベントの開催日程等は毎年変わりますので小樽市のホームページや観光協会などにご確認下さい。

小樽から主要観光地までの距離・時間



GRAND PARK OTARU

グランドパーク小樽
Tel:（0134）21-3422　Fax:（0134）21-3403
E-mail sales.gpot@parkhotelgroup.com
〒047-0008　北海道小樽市築港11番3号 Tel:（0134）21-3111（代）
grandparkotaru.com

GRAND PARK OTARU

小樽教育旅行のご案内

教育旅行受入概要

建築規模・室数	ツイン	ダブル	和室	スイート	計
地上18階、地下1階	238室	47室	6室	5室	296室

収容人数	修学旅行最大受入人数
723名	300名

※アクセシブルルーム(車椅子対応客室)も2室備えています。

宴会場	400席-1会場、150席-2会場 その他7会場(20〜70席)
バス・トイレ・洗面所	各部屋
エレベーター	24名乗 3基
放送設備	火事・災害時の非常放送のみ(通常時は使用不可)
貴重品	各部屋にセーフティボックス設置。4ケタ暗証番号式
電話	部屋電話有(外線カット可・内線カット不可)
売店	無(隣接施設に有)
自動販売機	ジュース・アルコール類有(利用階のみカット可) タバコ有(カット不可・ロビー)
部屋のカギ	オートロック(カードキー1部屋1枚) ※マスターキーの学校使用不可
アメニティ	タオル(大・中)、ハブラシ、スリッパ、ドライヤー、 シャンプー・リンス、ボディソープ※浴衣、灰皿撤去
テレビ	部屋に有(無料)
冷蔵庫	部屋に有(中身なし)
氷	各階自動販売機横に設置(無料)
バスの乗降所	ホテル正面玄関前乗降可
班長会議	ホテルチャペルを無料提供致します。※婚礼等の事由により、使用できない場合もございます。
スキーロッカー	有(乾燥室は無)
フロント	夜間常駐(フロント24時間常駐)
緊急避難所	ホテル近隣、築港臨海公園
防災設備	火災報知器・非常ベル・非常放送設備・煙感知器・屋内 消火栓・誘導標識・非常灯・消火器・誘導灯・非常時電源設備・ 防火扉・スプリンクラー・避難経路案内図・懐中電灯

関係機関		
小樽市保健所	小樽市富岡1-5-12	0134(22)3117
済生会小樽病院	小樽市築港10-1	0134(25)4321
市立小樽病院	小樽市若松1-2-1	0134(25)1211
小樽市夜間急病センター	小樽市住ノ江1-7-15	0134(22)4618
小樽市消防署	小樽市勝納10-1	0134(22)9171
小樽警察署	小樽市富岡1-7-1	0134(27)0110

ホテルフロアレイアウト

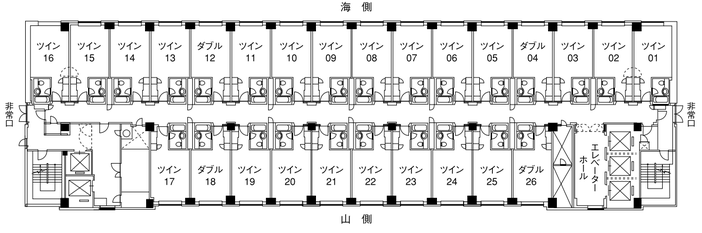
スイート・ツイン・ダブル	18F・喫煙	デラックスフロア
ツイン・ダブル	17F・喫煙	デラックスフロア
ツイン・ダブル	16F・禁煙	デラックスフロア
ツイン・ダブル	15F・喫煙	デラックスフロア
ツイン・ダブル	14F・禁煙	デラックスフロア
ツイン・ダブル	13F・禁煙	
ツイン・ダブル	12F・喫煙	
ツイン・ダブル	11F・喫煙	
ツイン・ダブル	10F・喫煙	
ツイン・ダブル	9F・禁煙	
ツイン・ダブル	8F・禁煙	
ツイン・ダブル・和室	7F・喫煙	

ホテル施設

6F	宴会場(小3室)・チャペル・多目的ホール・写真室・衣装室	
5F	宴会場(樹林・銀河・流星・海・月・星)・ルーフテラス・クローク	
4F	映画館・ボウリング場・スポーツクラブ	
3F	ショッピングモール・ゲームコーナー	
2F	レストラン・ラウンジ・バー・パティセリー	ショッピングモール
1F	ロビー・フロント・ブライダルサロン	ショッピングモール
B1F	地下駐車場132台・高さ2.2m以下(バスNG)	駐車場

1F ロビー

ツインルーム(トリプル利用)



■客室フロア平面図(ルームナンバー例 8階の01→801号室・10階の26→1026号室) ※7階と18階は一部変更になります。
■平面図上は、ツインルームになっておりますが修学旅行では1部屋3名様でのご利用を基本とさせていただきます。

朝食ブッフェ

◆ジュース〈オレンジ〉

◆フレッシュフルーツ3種〈オレンジ〉

◆倉島牛乳〈乳〉

◆コーヒーまたは紅茶

◆ヨーグルト(プレーン)〈乳〉

◆フルーツコンポート2種
・洋梨
・ミックス

◆サラダ6種
(季節により内容が変更になる場合があります)
・グリーンレタス、サニーレタス
・人参
・チェリートマト
・ブロッコリー
・コーン
・オニオン

◆ドレッシング2種
・フレンチドレッシング〈卵〉
・和風ドレッシング〈小麦・ごま・大豆〉

◆コンディメンツ
・粉チーズ〈乳〉
・クルトン〈小麦〉

◆厚焼き玉子〈卵・小麦・大豆〉

◆塩鮭焼き〈鮭〉

◆海苔〈えび・小麦・大豆〉

◆キャベツの新漬け

◆フライドポテト(ウェッジカット)〈大豆〉

◆男爵ポテトのスチーム 北海道バター添え〈乳・大豆〉

◆ソーセージ〈卵・乳・小麦・牛肉・大豆・豚肉〉

◆ベーコン〈卵・乳・大豆・豚肉〉

◆スクランブルエッグ〈卵・乳・大豆〉

◆ホテル特製ブレッドバスケット
・ソフトロール〈卵・乳・小麦〉
・ハードロール〈乳・小麦〉
・クロワッサン〈卵・乳・小麦〉
・デニッシュ〈乳・小麦〉
・バゲット〈小麦〉

◆ポーションバター〈乳〉

◆ポーションジャム3種
・ブルーベリー
・ストロベリー
・オレンジマーマレード〈オレンジ〉

◆ご飯

◆味噌汁
・米味噌(遺伝子組み換えでない)〈大豆・ポークエキス〉
・岩海苔 ※えび・かに注意
・巻麩〈小麦〉

夕食ブッフェ

コールド

◆北海道ラーメンサラダ
・ラーメン〈卵・小麦・ごま〉
・リーフレタス
・サニーレタス
・グリーンリーフ
・人参
・オニオン

◆ポテトサラダ〈卵・乳・小麦・大豆・鶏肉・ゼラチン〉

◆ドレッシング3種
・フレンチドレッシング〈卵〉
・おろし醤油ドレッシング〈小麦・大豆〉
・焙煎ごまドレッシング〈卵・小麦・ごま・さば・大豆〉

ホット

◆北海道スタイル鶏ザンギ〈卵・小麦・大豆・鶏肉〉

◆ミートボールの甘酢あん〈卵・乳・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉〉

◆ポテトチーズグラタン〈乳・小麦・大豆・豚肉〉

◆スパゲッティナポリタン〈卵・乳・小麦・大豆・豚肉〉

◆あんかけ焼きそば〈えび・卵・乳・小麦・いか・ごま・大豆・鶏肉・豚肉〉

◆ボイルソーセージ〈卵・乳・小麦・牛肉・大豆・豚肉〉
・ケチャップ
・マスタード

◆塩鮭焼き〈鮭〉

ブレッド

◆ソフトロール〈卵・乳・小麦〉

◆パヴェ〈卵・乳・小麦・大豆〉

◆ポーションバター〈乳〉

スープ

◆野菜たっぷりミネストローネ〈卵・乳・小麦・大豆・鶏肉・豚肉〉

ご飯

◆蘭越米ななつぼし

◆漬物3種
・割干大根たまり漬け〈小麦・大豆〉
・刻み高菜漬け〈小麦・大豆〉
・刻み沢庵漬け〈小麦・大豆〉

味噌汁

・味噌〈乳・大豆・豚肉〉
・豆麸〈小麦〉
・巻麸〈小麦〉
・葱

デザート

・とろけるチーズケーキ〈卵・乳・小麦・ゼラチン〉
・ガトーオショコラ〈卵・乳・小麦〉
・オレンジゼリー〈オレンジ〉

メニューに使用している原材料に含まれているアレルギー物質(特定原材料及びそれに準ずるもの)

●特定原材料(省令で定められたもの)
えび・かに・卵・乳・小麦……症例数が多いもの
そば・落花生……症状が重篤であり生命に関わるため特に留意が必要なもの

●特定原材料に準ずる物(通知で定められたもの)
あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ(鮭)・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

食材・原材料についての詳細情報は、別途お問い合わせください。
※写真はイメージです。