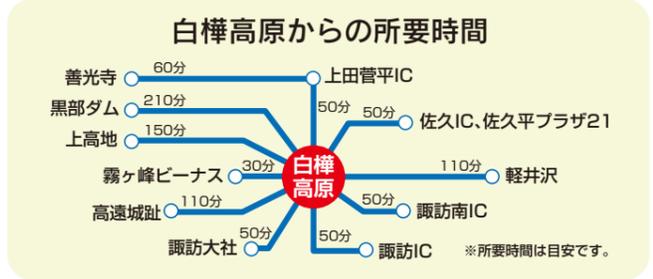
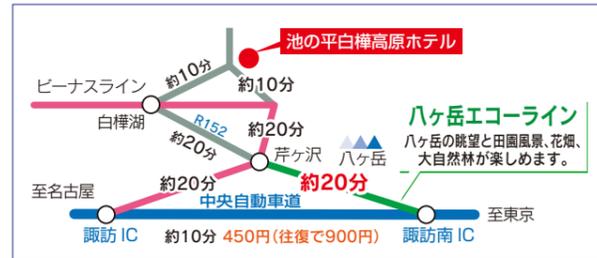


# 教育旅行 館内・お食事のご案内



ハヶ岳エコーラインで東京から白樺高原まで所要時間短縮！



地元関係機関 ————— 医療機関はすべて保険証のコピー可、生活保護指定医です

所属保健所	佐久保健所 (1時間)	〒385-8533 長野県佐久市大字跡部65-1	TEL0267-63-3111
所属消防署	川西消防署 (30分)	〒384-2204 長野県佐久市協和132-2	TEL0267-53-0119
所属警察署	佐久警察署 (1時間10分)	〒385-0022 長野県佐久市岩村田1156-2	TEL0267-53-0110
医療施設	佐久総合病院 (1時間30分)	〒384-0393 長野県佐久市白田197番地	TEL0267-82-3131
	岩下医院 (25分)	〒384-2305 長野県北佐久郡立科町大字芦田1165	TEL0267-56-3908
	浅間総合病院(総合) (1時間)	〒385-8558 長野県佐久市岩村田1862-1	TEL0267-67-2295
	諏訪中央病院(総合) (50分)	〒391-8503 長野県茅野市玉川4300	TEL0266-72-1000
	土橋整形外科医院 (50分)	〒391-0002 長野県茅野市塚原2-2-22	TEL0266-82-0007
	柳澤医院 (25分)	〒384-2305 長野県北佐久郡立科町芦田2835-2	TEL0267-56-1045



池の平白樺高原ホテル  
〒384-2309 長野県北佐久郡立科町芦田ハヶ野 750  
TEL.0267-55-6204 FAX.0267-55-6524  
http://www.kogen.ikenotaira-resort.co.jp/

池の平白樺高原ホテル

# 目次

## 宿泊施設

- 平面図 .....4・5
- 池の平白樺高原ホテル下見チェックリスト表 ...10
- 危機管理体制 .....11

## 池の平白樺高原ホテル 教育旅行用食事メニュー

- ・夕食バイキングメニュー／成分表 .....6
- ・夕食セットメニュー（個人盛）／成分表 .....7
- ・昼食メニュー／成分表 .....7
- ・朝食バイキングメニュー／成分表 .....8
- ・朝食セットメニュー（個人盛）／成分表 .....9



和室(10畳・B/T付)



洋室(ツイン・B/T付)



フロント・ロビー



唐松広間(160畳・7分割可)



白樺(200席)



大浴場

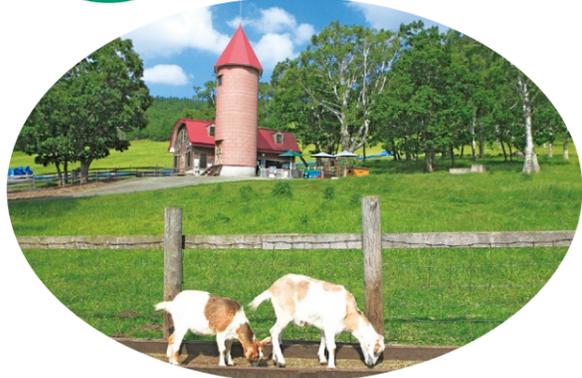


## 満天の星空と キャンプファイヤー

標高1550mの白樺高原では、山々に抱かれた大自然とさわやかな空気を満喫できます。夜になれば頭上に満天の星空が広がります。仲間と火を囲み、語らうひとときは忘れられない思い出になることでしょう。

## 館内施設

## 周辺の自然



### 蓼科ふれあい牧場

日本百名山、蓼科山の麓に広がる高原の牧場です。かわいいウサギやミニブタなどの小動物とふれあえる、ホテル目の前の「蓼科第一牧場」。そして、広々とした草原に厩牛などが放牧されている「蓼科第二牧場」にもぜひ足を運んでみてください。

### 池の平湿生花園

春は1万株のミズバショウやザゼンソウ、リュキンカ、夏はサワギキョウ、ミソハギ、秋はリンドウや草もみじ…。多彩で貴重な水中、水辺、湿原植物を、遊歩道を巡りながら手軽に観察することができます。



水芭蕉

### 白樺リゾート 黄金アカシアの森

80種10万株のユリやニッコウキスゲ、宿根草や山野草、コニファーガーデンやここでしか見られない黄金アカシアなどが揃った、白樺湖の自然と調和した美しい庭園です。展望リフトや散策など思い思いに楽しめます。



黄金アカシアの森 ユリとキスゲの丘 (ユリの開花期間 7月中旬~8月下旬)



コニファーガーデン



チョコレートコスモス



ニッコウキスゲ

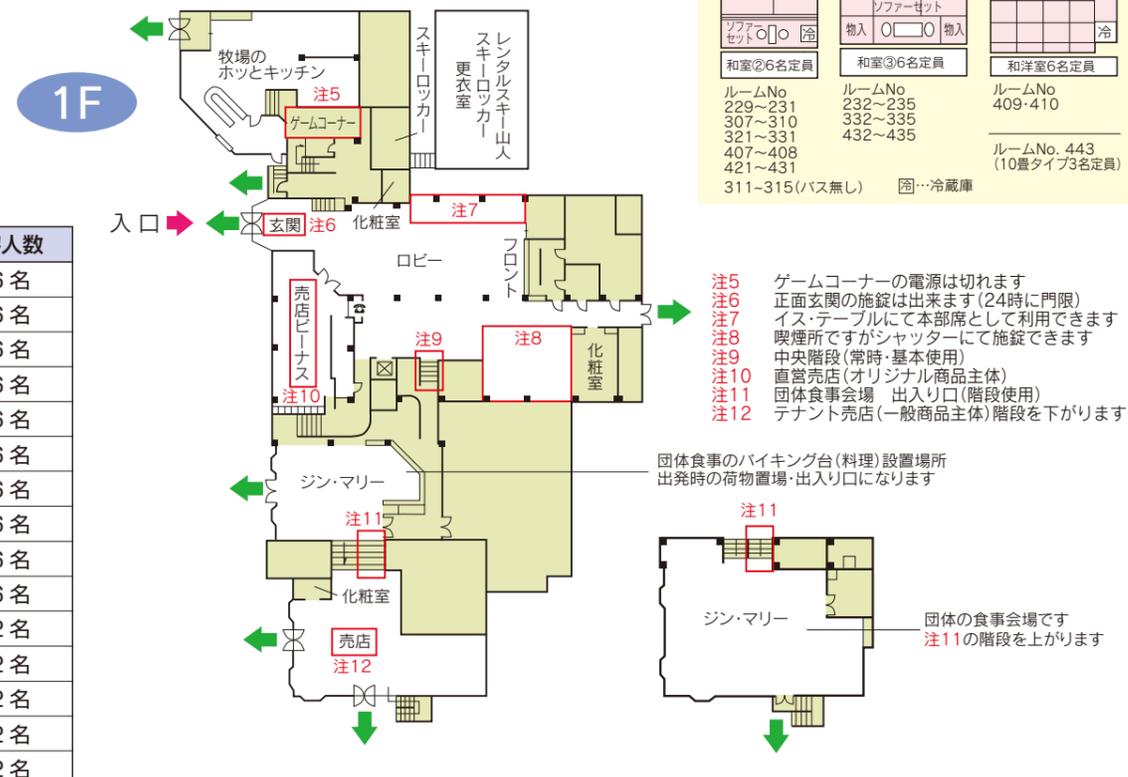
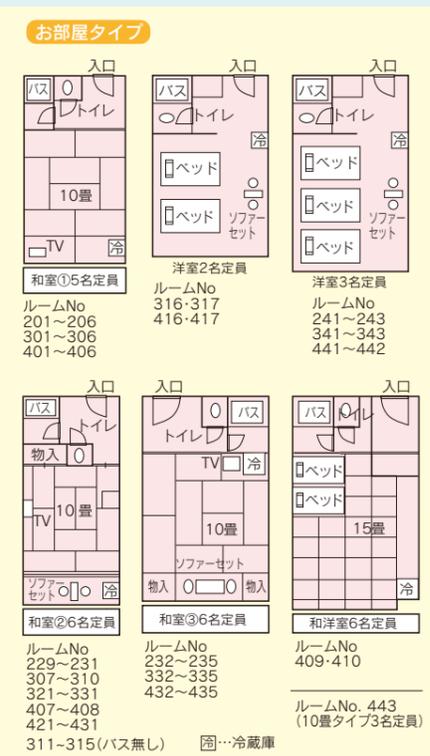
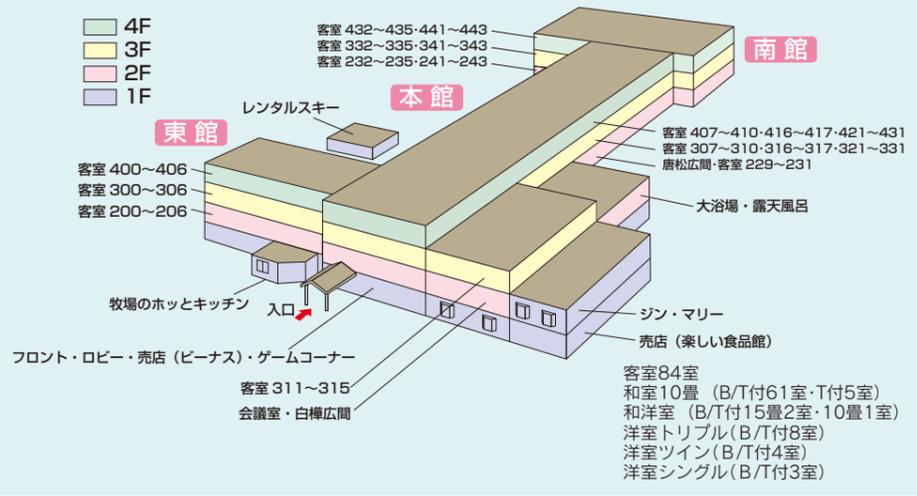


黄金アカシア

### 御泉水自然園・御泉水の森

長野県が明治百年記念事業として自然園計画をなし、その第1号として誕生した自然園です。原始景観地域として保護されている蓼科山頂より降りること2.5km、登山の表山道の間際に当たる標高1,830mの地点に広がっています。自然園の中心には、「御泉水」と呼ばれる伏水による湿原が広がり、カラマツ、ミズナラ、シラビソなどで構成される亜寒帯樹林が生育。園内には、シャクナゲ、ヤナギラン、コバイケイソウ、レンゲツツジ、クリンソウ、リンドウなど、数多くの高山植物が生育。移り変わる季節とともに、美しい花を咲かせています。御泉水の森は、緑と水の宝庫であり、たくさんの野鳥が生息。バードウォッチングにも最適の場所です。



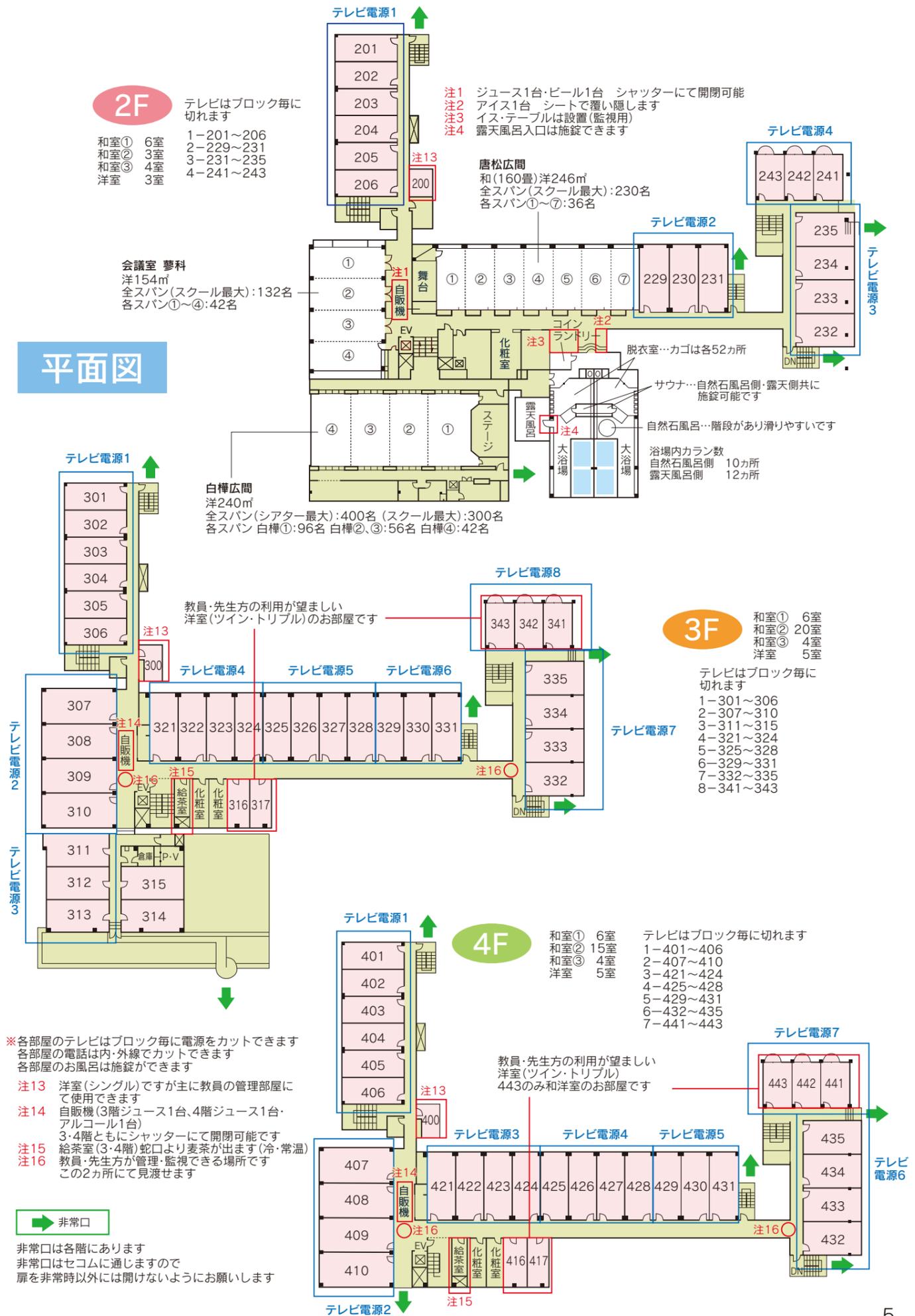


室番	収容人数
1	36名
2	36名
3	36名
4	36名
5	36名
6	36名
7	36名
1	96名
2	56名
3	56名
4	42名
1	42名
2	42名
3	42名
4	42名

F	室番	タイプ	人数
2F	200	シングル	
2F	201	和室10畳	
2F	202	和室10畳	
2F	203	和室10畳	
2F	204	和室10畳	
2F	205	和室10畳	
2F	206	和室10畳	
2F	229	和室10畳	
2F	230	和室10畳	
2F	231	和室10畳	
2F	232	和室10畳	
2F	233	和室10畳	
2F	234	和室10畳	
2F	235	和室10畳	
2F	241	トリプル	
2F	242	トリプル	
2F	243	トリプル	
3F	300	シングル	
3F	301	和室10畳	
3F	302	和室10畳	
3F	303	和室10畳	
3F	304	和室10畳	
3F	305	和室10畳	
3F	306	和室10畳	
3F	307	和室10畳	
3F	308	和室10畳	
3F	309	和室10畳	
3F	310	和室10畳	
3F	311	和室(☆)	
3F	312	和室(☆)	
3F	313	和室(☆)	
3F	314	和室(☆)	
3F	315	和室(☆)	
3F	316	ツイン	
3F	317	ツイン	
3F	321	和室10畳	
3F	322	和室10畳	
3F	323	和室10畳	
3F	324	和室10畳	
3F	325	和室10畳	
3F	326	和室10畳	
3F	327	和室10畳	
3F	328	和室10畳	
3F	329	和室10畳	
3F	330	和室10畳	
3F	331	和室10畳	
3F	332	和室10畳	
3F	333	和室10畳	
3F	334	和室10畳	
3F	335	和室10畳	
3F	341	トリプル	
3F	342	トリプル	
3F	343	トリプル	
4F	400	シングル	
4F	401	和室10畳	
4F	402	和室10畳	
4F	403	和室10畳	
4F	404	和室10畳	
4F	405	和室10畳	
4F	406	和室10畳	
4F	407	和室10畳	
4F	408	和室10畳	
4F	409	和洋室15畳	
4F	410	和洋室15畳	
4F	416	ツイン	
4F	417	ツイン	
4F	421	和室10畳	
4F	422	和室10畳	
4F	423	和室10畳	
4F	424	和室10畳	
4F	425	和室10畳	
4F	426	和室10畳	
4F	427	和室10畳	
4F	428	和室10畳	
4F	429	和室10畳	
4F	430	和室10畳	
4F	431	和室10畳	
4F	432	和室10畳	
4F	433	和室10畳	
4F	434	和室10畳	
4F	435	和室10畳	
4F	441	トリプル	
4F	442	トリプル	
4F	443	和洋室10畳	

79室=バス・トイレ付  
 ☆5室=トイレ付

**平面図**





## 朝食バイキングメニューA / 成分表

メニュー	成分表
1 鮭の塩焼き	養殖銀鮭(チリ産)・食塩
2 スクランブルエッグ	鶏卵・食用植物油・牛乳・粉末水あめ・醸造酢・食塩・ゼラチン・還元水あめ・加工でんぷん・増粘剤(キサンタン)・調味料(アミノ酸)・pH調整剤・カロチノイド色素・香料 7大アレルギー該当/鶏卵・乳
3 厚焼き玉子	液卵(国内製造)・加糖ブドウ糖液糖・砂糖・還元水あめ・しょうゆ・植物油・カツオ風味調味料・食塩・加工でんぷん・調味料(アミノ酸)・pH調整剤・カロチノイド色素(一部に卵・乳成分を含む) 7大アレルギー該当/鶏卵・小麦・乳
4 ウィンナー	豚肉・豚脂粉・ぶどう糖・食塩・でんぷん・砂糖・乳糖・乳化剤(アミノ酸等)・ポリリン酸Na・酸化防止剤(Vc)・香辛料抽出物・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に乳を含む・同一製造ラインで小麦を使用しています 7大アレルギー該当/小麦・乳
5 ミートボール	鶏肉(国産)・たまねぎ・つなぎ(パン粉・卵白)・粉末状植物性たんぱく質・粒状植物性たんぱく質・豚脂・しょうゆ・砂糖・チキンエキス調味料・おろししょうゆ・香辛料・植物油(加工テンパン)・調味料(アミノ酸等)・ソース(しょうゆ・砂糖・ぶどう糖・りんご酸)・食塩・加工でんぷん・増粘剤(加工テンパン)・カラメル色素・調味料(アミノ酸等)・揚げ油(なたね油) 一部に小麦・卵・卵成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む 7大アレルギー該当/小麦・乳
6 おでん	ゆで卵・大根・こんにやく・ほうろこ・三つ葉・ちくわ・昆布・アジ・醸造調味料・食塩・砂糖・かつお節・加工でんぷん・たばく加工分解物・魚・加工でんぷん・調味料(アミノ酸等)・ソルビット・水酸化Ca(こんにやく用凝固剤)・カラメル色素・原材料の一部に小麦・大豆・大豆を含む 7大アレルギー該当/小麦・大豆
7 きんぴらごぼう	じゃがいも・植物油・砂糖・食用植物油・醤油・みりん・食塩・こま・かつお風味調味料・香辛料・たばく加工分解物・ソルビット・調味料(アミノ酸等)・酸味料・乳酸Ca(シロイン酸) 一部に小麦・大豆を含む 7大アレルギー該当/小麦
8 豆乳コーンスープ	スーパーフード・コーン・砂糖・豆乳・粉末おから・大豆粉・たまねぎ・植物油・食塩・酵母エキス・デキストリン・香辛料・増粘剤(加工でんぷん)・香料・pH調整剤・乳化剤
9 フライドポテト	じゃがいも・植物油・ぶどう糖・ピロリン酸(原材料の一部に小麦を含む)・揚げ油(大豆) 7大アレルギー該当/小麦
10 ジャーマンポテト	じゃがいも・玉ねぎ・ショールダーペースト・マーガリン・食塩・食用植物油・香辛料・醸造酢・グリシン・酢酸ナトリウム・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・くん漬・発色剤・香料(ペパーニール・卵を含む) (香辛料の小麦を含む) 7大アレルギー該当/小麦・乳
11 味付け海苔	乾海苔・味付け調味料・砂糖・醤油・食塩・水飴・醸造調味料・エキス(海老・酵母・魚介)・削り節・昆布・調味料(アミノ酸等)・甘味料(ステビア)・香辛料・水 7大アレルギー該当/小麦・海苔
12 納豆	大豆・納豆菌・水飴混合異性化液糖・醤油・還元水飴・食塩・かつおエキス・砂糖・こんぶエキス・発酵調味料(アミノ酸等)・酸味料・加水・からし・砂糖・醸造酢・食塩・酒粕・酸味料・着色料(ワゴン)・増粘多糖類・香料・香辛料・原材料の一部に小麦・大豆を含む 7大アレルギー該当/小麦
13 ロールパン	小麦粉・マーガリン・脱脂粉乳・上白糖・食塩・全卵・パン酵母・イーストフード 7大アレルギー該当/鶏卵・小麦・乳
14 クロワッサン	小麦粉・上白糖・食塩・イーストフード・パン酵母・ショートニング・全卵・マーガリン・脱脂粉乳 7大アレルギー該当/鶏卵・小麦・乳

メニュー	成分表
15 いちごジャム	砂糖類(水あめ・砂糖)・いちご・ゲル化剤(ベクチン)・酸味料
16 ブルーベリージャム	砂糖類(水あめ・ブドウ糖果糖液糖・砂糖)・ブルーベリー・ゲル化剤(ベクチン)・酸味料・pH調整剤
17 マーガリン	食用植物油類・食用精製加工油脂・食塩・クリーム(乳製品)・脱脂粉乳・チーズ・乳化剤・香料・着色料(カロテン) (原材料の一部に大豆を含む) 7大アレルギー該当/乳
18 サラダ5種	菓物2種他・季節の野菜(トマト・大豆由来野菜は除く)
19 こくみ風ドレッシング	砂糖(国内製造)・しょうゆ・たまねぎ・酢・醸造酢・乾燥たまねぎ・食塩・にんじんピュレ・ポークチンエキス・セロリ・ガーリックペースト・酵母エキス(パウダー)・乾燥ピーマン・粉末しょうゆ・香辛料・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でんぷん・キサンタンガム)・甘味料(ステビア) (一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む) 7大アレルギー該当/小麦
20 中華ドレッシング	食用植物油類(国内製造)・醤油・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・米発酵調味料・チキンエキス・調味料(アミノ酸)・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物 (原材料の一部に小麦・大豆・鶏肉を含む) 7大アレルギー該当/小麦
21 ポテトサラダ	じゃがいも・マヨネーズ・たまねぎ・にんじん・砂糖・食塩・還元水あめ・水あめ・醸造酢・卵黄・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・酢酸ナトリウム・グリシン・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物 (一部に卵・大豆を含む) 7大アレルギー該当/鶏卵・小麦
22 ご飯	長野産産コシヒカリ・大豆油
23 味噌汁(豆腐・ネギ)	味噌・みりん・酵母エキス・昆布エキス・煮干粉・酒粕・調味料(アミノ酸等)・調味料類(麩粉類)・テキストリン・煮干粉・食塩・豆腐・長ネギ(原材料に小麦を含む) 7大アレルギー該当/小麦
24 野沢菜ふりかけ	ごま・食塩・あらら・野沢菜・糖類(砂糖・ブドウ糖)・醤油加工品 (砂糖・小麦粉・コンスターター・全卵粉・米油・食塩・小麦粉・卵黄粉末・大豆蛋白・オオノ(ワダ)のり・あおさ・抹茶・醤油・調味料(アミノ酸等)・膨張剤・着色料(ワゴン・カロチン・紅麹) (一部に小麦・卵・大豆・ごまを含む) 7大アレルギー該当/鶏卵・小麦
25 オレンジ	オレンジ
26 ヨーグルト	生乳 7大アレルギー該当/乳
27 ブルーベリーソース	ブドウ糖(液状)・砂糖・ブルーベリー・酸味料・増粘多糖類(リンゴ由来)・pH調整剤・香料・乳酸Ca・赤色102号
28 ストロベリーソース	ブドウ糖(液状)・いちご・砂糖・酸味料・増粘多糖類(リンゴ由来)・pH調整剤・香料・乳酸Ca・赤色102号
29 牛乳	牛乳 7大アレルギー該当/乳
30 オレンジジュース	オレンジ果汁・香料
31 アップルジュース	アップル果汁・香料

メニュー	成分表
27 ブルーベリーソース	ブドウ糖(液状)・砂糖・ブルーベリー・酸味料・増粘多糖類(リンゴ由来)・pH調整剤・香料・乳酸Ca・赤色102号
28 ストロベリーソース	ブドウ糖(液状)・いちご・砂糖・酸味料・増粘多糖類(リンゴ由来)・pH調整剤・香料・乳酸Ca・赤色102号
29 牛乳	牛乳 7大アレルギー該当/乳

メニュー	成分表
30 オレンジジュース	オレンジ果汁・香料
31 アップルジュース	アップル果汁・香料

## 朝食セットメニューA / 成分表

メニュー	成分表
1 焼き鮭	養殖銀鮭(チリ産)・食塩
2 ベーコン	豚(バワ)肉・卵たん白・食塩・糖類(水あめ・乳糖)・大豆たんぱく・酵母エキス・野菜エキス・リン酸塩Na・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)・酸化防止剤(ビタミンC)・くん漬・発色剤(亜硝酸Na)・コチニール色素 7大アレルギー該当/鶏卵・乳
3 焼売	たまねぎ・小麦粉・豚脂・パン粉・鶏卵・粒状大豆たんぱく・卵白・しょうゆ・砂糖・なたね油・食塩・香辛料・オスターソース・調味料(アミノ酸等)・加工でんぷん・増粘剤(加工でんぷん)・カラメル色素・調味料(アミノ酸等)・揚げ油(なたね油) 一部に小麦・卵・卵成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む 7大アレルギー該当/小麦・乳
4 厚焼き玉子	液卵(国内製造)・加糖ブドウ糖液糖・砂糖・還元水あめ・しょうゆ・植物油・カツオ風味調味料・食塩・加工でんぷん・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤・カロチノイド色素(一部に卵・鶏肉・豚肉・りんごを含む) 7大アレルギー該当/小麦・乳
5 サラダ2種	サニーレタス・他季節毎に変動
6 イタリアンドレッシング	食用植物油類・醸造酢・砂糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖・水あめ)・食塩・調味料(アミノ酸等)・香辛料・増粘多糖類・香辛料抽出物・原材料の一部に小麦・大豆を含む 7大アレルギー該当/小麦
7 ポテトサラダ	じゃがいも・マヨネーズ・たまねぎ・にんじん・砂糖・食塩・還元水あめ・水あめ・醸造酢・卵黄・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・酢酸ナトリウム・グリシン・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物(一部に卵・大豆を含む) 7大アレルギー該当/鶏卵・小麦
8 蒸し鶏とキノコの和え物	蒸し鶏(原材料の一部に小麦を含む)・しめじ・食塩・ごま油・旨味調味料(味の素)・ねぎ・酒 7大アレルギー該当/小麦

メニュー	成分表
9 ほうれん草のソテー	ほうれん草・食塩・胡椒・醤油・バター・オイル 7大アレルギー該当/小麦・乳
10 味付け海苔	乾海苔・味付け調味料・砂糖・醤油・食塩・水飴・醸造調味料・エキス(海老・酵母・魚介)・削り節・昆布・調味料(アミノ酸等)・甘味料(ステビア)・香辛料・水 7大アレルギー該当/小麦・海苔
11 納豆	大豆・納豆菌・水飴混合異性化液糖・醤油・還元水飴・食塩・かつおエキス・砂糖・こんぶエキス・発酵調味料・調味料(アミノ酸等)・酸味料・加水・からし・砂糖・醸造酢・食塩・酒粕・酸味料・着色料(ワゴン)・増粘多糖類・香料・香辛料・原材料の一部に小麦・大豆を含む 7大アレルギー該当/小麦
12 日替わり味噌汁	汁(味噌・みりん・酵母エキス・昆布エキス・煮干粉・酒粕・調味料(アミノ酸等)・調味料類(麩粉類)・テキストリン・煮干粉・食塩) ※具は季節毎に変動 7大アレルギー該当/小麦
13 ご飯(お替りあり)	長野産産コシヒカリ・大豆油
14 野沢菜漬け	野沢菜・漬け調味料(アミノ酸等)・醤油・水あめ・食塩・醸造酢・醤油・調味料(アミノ酸等)・調味料(ステビア)・原材料の一部に小麦を含む 7大アレルギー該当/小麦
15 オレンジジュース(パック)	オレンジ果汁・香料



【料理イメージ】

## 朝食バイキングメニューB / 成分表

メニュー	成分表
1 鮭の塩焼き	養殖銀鮭(チリ産)・食塩
2 ミニオムレツ	鶏卵・野菜(たまねぎ・にんじん)・粒状植物性たんぱく質(肉肉 豚肉)・砂糖・食塩・植物油(しょうゆ・ラード・ポークエキス・チキンエキス)パウダー・香辛料・加工でんぷん・増粘剤(加工でんぷん)・調味料(アミノ酸等)・酸味料・カラメル色素・原材料の一部に小麦・乳成分を含む 7大アレルギー該当/鶏卵・小麦・乳
3 出し巻き卵	鶏卵・砂糖・醤油・魚介エキス・薄粉・食塩・植物油(なたね油・大豆油)・加工油脂・調味料(アミノ酸等)・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・原材料の一部に小麦・大豆を含む 7大アレルギー該当/鶏卵・小麦・乳
4 ベーコン	豚(バワ)肉・卵たん白・食塩・糖類(水あめ・乳糖)・大豆たんぱく・酵母エキス・野菜エキス・リン酸塩Na・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)・酸化防止剤(ビタミンC)・くん漬・発色剤(亜硝酸Na)・コチニール色素 7大アレルギー該当/鶏卵・乳
5 肉団子の甘酢あん	鶏肉(国産)・つなぎ(パン粉・小麦グルテン)・卵白・粉末状大豆たんぱく質・豚脂(国産)・たまねぎ(中国産)・粒状大豆たんぱく質・大豆油・砂糖・食塩・香辛料・揚げ油(大豆油)・たれ(砂糖・しょうゆ・醸造酢・トマトペースト・ごま油・食塩)・加工テンパン・増粘剤(加工テンパン)・酸味料(Na)・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・原材料の一部に乳を含む 7大アレルギー該当/小麦・乳
6 焼売	たまねぎ・小麦粉・豚脂・パン粉・鶏卵・粒状大豆たんぱく質・卵白・しょうゆ・砂糖・なたね油・食塩・香辛料・オスターソース・調味料(アミノ酸等)・加工でんぷん・増粘剤(加工でんぷん)・カラメル色素・調味料(アミノ酸等)・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素 7大アレルギー該当/小麦・乳
7 ひじき煮	ひじき(中国産)・人参(国産)・醤油・水飴・油揚げ(国内製造)・発酵調味料・食塩・還元水飴粉化物・食用油・食塩・塩味調味料(かつお)・香辛料・からし・砂糖・醸造酢・食塩・酒粕・酸味料・着色料(ワゴン) (一部に小麦・大豆を含む) 7大アレルギー該当/小麦
8 豆乳かぼちゃスープ	かぼちゃ・砂糖・豆乳・たまねぎ・大豆粉・食塩・植物油類・粉末おから・酵母エキス・デキストリン・香辛料・増粘剤(加工でんぷん)・pH調整剤 乳化剤
9 ハッシュドポテト	じゃがいも・植物油類(菜種油・パーム油・大豆油・ひまわり油)・食塩・とうもろこし粉・乾燥じゃがいも・ピロリン酸Na・ぶどう糖
10 フライドポテト	じゃがいも・植物油類・ぶどう糖・ピロリン酸(原材料の一部に小麦を含む)・揚げ油(大豆) 7大アレルギー該当/小麦
11 味付け海苔	乾海苔・味付け調味料・砂糖・醤油・食塩・水飴・醸造調味料・エキス(海老・酵母・魚介)・削り節・昆布・調味料(アミノ酸等)・甘味料(ステビア)・香辛料・水 7大アレルギー該当/小麦・海苔
12 納豆	大豆・納豆菌・水飴混合異性化液糖・醤油・還元水飴・食塩・かつおエキス・砂糖・こんぶエキス・発酵調味料・調味料(アミノ酸等)・酸味料・加水・からし・砂糖・醸造酢・食塩・酒粕・酸味料・着色料(ワゴン)・増粘多糖類・香料・香辛料・原材料の一部に小麦・大豆を含む 7大アレルギー該当/小麦
13 ロールパン	小麦粉・マーガリン・脱脂粉乳・上白糖・食塩・全卵・パン酵母・イーストフード 7大アレルギー該当/鶏卵・小麦・乳
14 クロワッサン	小麦粉・上白糖・食塩・イーストフード・パン酵母・ショートニング・全卵・マーガリン・脱脂粉乳 7大アレルギー該当/鶏卵・小麦・乳

メニュー	成分表
15 いちごジャム	砂糖類(水あめ・砂糖)・いちご・ゲル化剤(ベクチン)・酸味料
16 ブルーベリージャム	砂糖類(水あめ・ブドウ糖果糖液糖・砂糖)・ブルーベリー・ゲル化剤(ベクチン)・酸味料・pH調整剤
17 マーガリン	食用植物油類・食用精製加工油脂・食塩・クリーム(乳製品)・脱脂粉乳・チーズ・乳化剤・香料・着色料(カロテン) (原材料の一部に大豆を含む) 7大アレルギー該当/乳
18 サラダ5種	菓物2種他・季節の野菜(トマト・大豆由来野菜は除く)
19 青じそドレッシング	醸造酢・ぶどう糖果糖液糖・しょうゆ・米発酵調味料・食塩・梅肉・魚介エキス・レモン果汁・こんぶエキス・オスターソース・調味料(アミノ酸等)・グリシン・増粘剤(キサンタンガム)・加工でんぷん・香辛料抽出物 (一部に卵・大豆を含む) 7大アレルギー該当/鶏卵・小麦
20 和風胡麻ドレッシング	醸造酢・しょうゆ・食用植物油類・ぶどう糖果糖液糖・ごま・かつお節エキス(パウダー)・調味料(アミノ酸等)・香辛料抽出物・香料・原材料の一部に小麦・大豆・さば・りんごを含む 7大アレルギー該当/小麦
21 マカロニサラダ	マカロニ・マヨネーズ・たまねぎ・にんじん・砂糖・食塩・還元水あめ・水あめ・醸造酢・卵黄・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・グリシン・増粘剤(キサンタンガム)・加工でんぷん・香辛料抽出物 (一部に卵・小麦・大豆を含む) 7大アレルギー該当/鶏卵・小麦
22 ご飯	長野産産コシヒカリ・大豆油
23 味噌汁(ワカメとネギ)	味噌・みりん・酵母エキス・昆布エキス・煮干粉・酒粕・調味料(アミノ酸等)・調味料類(麩粉類)・テキストリン・煮干粉・食塩・わかめ・長ネギ(原材料に小麦を含む) 7大アレルギー該当/小麦
24 野沢菜ふりかけ	ごま・食塩・あらら・野沢菜・糖類(砂糖・ブドウ糖)・醤油加工品 (砂糖・小麦粉・コンスターター・全卵粉・米油・食塩・小麦粉・卵黄粉末・大豆蛋白・オスターソース)のり・あおさ・抹茶・醤油・調味料(アミノ酸等)・膨張剤・着色料(ワゴン・カロチン・紅麹) (一部に小麦・卵・大豆・ごまを含む) 7大アレルギー該当/鶏卵・小麦
25 フルーツカクテル	果実(パイナップル(赤・黄) (遺伝子組み換えでない)・パイナップル・グァヴィ)・砂糖・酸味料
26 ヨーグルト	生乳 7大アレルギー該当/乳
27 ブルーベリーソース	ブドウ糖(液状)・砂糖・ブルーベリー・酸味料・増粘多糖類(リンゴ由来)・pH調整剤・香料・乳酸Ca・赤色102号
28 ストロベリーソース	ブドウ糖(液状)・いちご・砂糖・酸味料・増粘多糖類(リンゴ由来)・pH調整剤・香料・乳酸Ca・赤色102号
29 牛乳	牛乳 7大アレルギー該当/乳
30 オレンジジュース	オレンジ果汁・香料
31 アップルジュース	アップル果汁・香料

## 朝食セットメニューB(ご飯) / 成分表

メニュー	成分表
1 焼き鮭	養殖銀鮭(チリ産)・食塩
2 ウィンナー	豚(バワ)肉・卵たん白・食塩・糖類(水あめ・乳糖)・大豆たんぱく・酵母エキス・野菜エキス・リン酸塩Na・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)・酸化防止剤(ビタミンC)・くん漬・発色剤(亜硝酸Na)・コチニール色素 7大アレルギー該当/鶏卵・乳
3 ミートボール	鶏肉(国産)・たまねぎ・つなぎ(パン粉・卵白)・粉末状植物性たんぱく質・粒状植物性たんぱく質・豚脂・しょうゆ・砂糖・チキンエキス調味料・おろししょうゆ・香辛料・植物油(加工テンパン)・調味料(アミノ酸等)・ソース(しょうゆ・砂糖・ぶどう糖・りんご酸)・食塩・加工でんぷん・増粘剤(加工テンパン)・カラメル色素・調味料(アミノ酸等)・揚げ油(なたね油) 一部に小麦・卵・卵成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む 7大アレルギー該当/小麦・乳
4 スクランブルエッグ	鶏卵・食用植物油類・牛乳・粉末水あめ・醸造酢・食塩・ゼラチン・還元水あめ・加工でんぷん・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤・カロチノイド色素(一部に卵・鶏肉・豚肉・りんごを含む) 7大アレルギー該当/小麦・乳
5 トマトケチャップ	トマト・砂糖・ブドウ糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉ねぎ・香辛料
6 サラダ2種	サニーレタス・他季節毎に変動
7 和風胡麻ドレッシング	醸造酢・しょうゆ・食用植物油類・ぶどう糖果糖液糖・ごま・かつお節エキス(パウダー)・調味料(アミノ酸等)・香辛料抽出物・香料・原材料の一部に小麦・大豆・さば・りんごを含む 7大アレルギー該当/小麦
8 マカロニサラダ	マカロニ・マヨネーズ・たまねぎ・にんじん・砂糖・食塩・還元水あめ・水あめ・醸造酢・卵黄・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・酢酸ナトリウム・グリシン・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物(一部に卵・小麦・大豆を含む) 7大アレルギー該当/鶏卵・小麦

メニュー	成分表
9 キャベツとベーコンのソテー	キャベツ・ベーコン(つなぎに卵・乳成分を含む)・食塩・胡椒 7大アレルギー該当/鶏卵・小麦・乳
10 じゃがいもの煮っころがし	じゃがいも・醤油・砂糖・みりん・食塩・醤油・仕上げ酒 7大アレルギー該当/小麦
11 味付け海苔	乾海苔・味付け調味料・砂糖・醤油・食塩・水飴・醸造調味料・エキス(海老・酵母・魚介)・削り節・昆布・調味料(アミノ酸等)・甘味料(ステビア)・香辛料・水 7大アレルギー該当/小麦・海苔
12 納豆	大豆・納豆菌・水飴混合異性化液糖・醤油・還元水飴・食塩・かつおエキス・砂糖・こんぶエキス・発酵調味料・調味料(アミノ酸等)・酸味料・加水・からし・砂糖・醸造酢・食塩・酒粕・酸味料・着色料(ワゴン)・増粘多糖類・香料・香辛料・原材料の一部に小麦・大豆を含む 7大アレルギー該当/小麦
13 日替わり味噌汁	汁(味噌・みりん・酵母エキス・昆布エキス・煮干粉・酒粕・調味料(アミノ酸等)・調味料類(麩粉類)・テキストリン・煮干粉・食塩) ※具は季節毎に変動 7大アレルギー該当/小麦
14 ご飯(お替りあり)	長野産産コシヒカリ・大豆油
15 大根漬け	だいこん・ブドウ糖果糖液糖・食塩・りんご酢・米発酵調味料・アミノ酸等・醸造酢・醤油・調味料(アミノ酸等)・調味料(ステビア)・カラメル色素・香辛料 原材料の一部に小麦を含む 7大アレルギー該当/小麦
16 アップルジュース(パック)	アップル果汁・香料



【料理イメージ】

## 朝食バイキングメニューC / 成分表

メニュー	成分表
1 鮭の塩焼き	養殖銀鮭(チリ産)・食塩
2 スクランブルエッグ	鶏卵・食用植物油類・牛乳・粉末水あめ・醸造酢・食塩・ゼラチン・還元水あめ・加工でんぷん・増粘剤(キサンタン)・調味料(アミノ酸)・pH調整剤・カロチノイド色素・香料 7大アレルギー該当/鶏卵・乳
3 厚焼き玉子	液卵(国内製造)・加糖ブドウ糖液糖・砂糖・還元水あめ・しょうゆ・植物油・カツオ風味調味料・食塩・加工でんぷん・調味料(アミノ酸)・pH調整剤・カロチノイド色素(一部に卵・乳成分を含む) 7大アレルギー該当/鶏卵・小麦・乳
4 ロースハム	豚ロース肉・還元水あめ・大豆たんぱく・卵たん白・食塩・乳たん白・たんぱく加水分解物・リン酸塩(Na)・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類(加工でんぷん)・酸化防止剤(ビタミンC)・くん漬・発色剤(亜硝酸Na)・コチニール色素 7大アレルギー該当/鶏卵・乳
5 やわらか鶏つくね	鶏肉(たまねぎ・つなぎ(パン粉・卵白)・粉末状植物性たんぱく質)・植物油・粒状植物性たんぱく質・チキンエキス調味料・しょうゆ・砂糖・香辛料・加工テンパン・ソース(しょうゆ・砂糖・みりん)・清酒・りんご酸・ぶどう糖果糖液糖・糖加工品(砂糖・しょうゆ)・香辛料・増粘剤(加工テンパン)・揚げ油(なたね油) (原材料の一部に乳成分・小麦・ごまを含む) 7大アレルギー該当/小麦・乳
6 じゃがいもの煮っころがし	じゃがいも・醤油・砂糖・みりん・食塩 仕上げ酒 7大アレルギー該当/小麦
7 切干大根	人参・切干大根・だし(かつお節・昆布)・油揚げ・砂糖・醤油・みりん・食塩・調味料(アミノ酸等)・酒粕・酸化防止剤(Vc)・酸味料・カラメル色素・原材料の一部に小麦・大豆を含む 7大アレルギー該当/小麦
8 豆乳コーンスープ	スーパーフード・コーン・砂糖・豆乳・粉末おから・大豆粉・たまねぎ・植物油類・食塩・酵母エキス・デキストリン・香辛料・増粘剤(加工でんぷん)・香料・pH調整剤・乳化剤
9 ジャーマンポテト	じゃがいも・玉ねぎ・ショールダーペースト・マーガリン・食塩・食用植物油類・香辛料・醸造酢・グリシン・酢酸ナトリウム・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・くん漬・発色剤(ペパーニール)・卵を含む) (香辛料の小麦を含む) 7大アレルギー該当/小麦・乳
10 フライドポテト	じゃがいも・植物油類・ぶどう糖・ピロリン酸(原材料の一部に小麦を含む)・揚げ油(大豆) 7大アレルギー該当/小麦
11 味付け海苔	乾海苔・味付け調味料・砂糖・醤油・食塩・水飴・醸造調味料・エキス(海老・酵母・魚介)・削り節・昆布・調味料(アミノ酸等)・甘味料(ステビア)・香辛料・水 7大アレルギー該当/小麦・海苔
12 納豆	大豆・納豆菌・水飴混合異性化液糖・醤油・還元水飴・食塩・かつおエキス・砂糖・こんぶエキス・発酵調味料・調味料(アミノ酸等)・酸味料・加水・からし・砂糖・醸造酢・食塩・酒粕・酸味料・着色料(ワゴン)・増粘多糖類・香料・香辛料・原材料の一部に小麦・大豆を含む 7大アレルギー該当/小麦

メニュー	成分表
13 ロールパン	小麦粉・マーガリン・脱脂粉乳・上白糖・食塩・全卵・パン酵母・イーストフード 7大アレルギー該当/鶏卵・小麦・乳
14 クロワッサン	小麦粉・上白糖・食塩・イーストフード・パン酵母・ショートニング・全卵・マーガリン・脱脂粉乳 7大アレルギー該当/鶏卵・小麦・乳
15 いちごジャム	砂糖類(水あめ・砂糖)・いちご・ゲル化剤(ベクチン)・酸味料
16 ブルーベリージャム	砂糖類(水あめ・ブドウ糖果糖液糖・砂糖)・ブルーベリー・ゲル化剤(ベクチン)・酸味料・pH調整剤
17 マーガリン	食用植物油類・食用精製加工油脂・食塩・クリーム(乳製品)・脱脂粉乳・チーズ・乳化剤・香料・着色料(カロテン) (原材料の一部に大豆を含む) 7大アレルギー該当/乳
18 サラダ5種	菓物2種他・季節の野菜(トマト・大豆由来野菜は除く)
19 フレンチドレッシング	食用植物油類・醸造酢・砂糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖・水あめ)・食塩・調味料(アミノ酸等)・香辛料・増粘多糖類・香辛料抽出物・原材料の一部に小麦・大豆を含む 7大アレルギー該当/小麦
20 イタリアンドレッシング	食用植物油類・醸造酢・砂糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖・水あめ)・食塩・調味料(アミノ酸等)・香辛料・増粘多糖類・香辛料抽出物・原材料の一部に小麦・大豆を含む 7大アレルギー該当/小麦
21 สปาゲッティサラダ	スパゲッティ・マヨネーズ・にんじん・たまねぎ・砂糖・食塩・醸造酢・還元水あめ・水飴・卵黄・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・グリシン・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸等)・酢酸ナトリウム・グリシン・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物(一部に卵・小麦・大豆・ごまを含む) 7大アレルギー該当/小麦
22 ご飯	長野産産コシヒカリ・大豆油
23 味噌汁(しじみ)	味噌・みりん・酵母エキス・昆布エキス・煮干粉・酒粕・調味料(アミノ酸等)・調味料類(麩粉類)・テキストリン・煮干粉・食塩・しじみ(原材料に小麦を含む) 7大アレルギー該当/小麦
24 野沢菜ふりかけ	ごま・食塩・あらら・野沢菜・糖類(砂糖・ブドウ糖)・醤油加工品 (砂糖・小麦粉・コンスターター・全卵粉・米油・食塩・小麦粉・卵黄粉末・大豆蛋白・オスターソース)のり・あおさ・抹茶・醤油・調味料(アミノ酸等)・膨張剤・着色料(ワゴン・カロチン・紅麹) (一部に小麦・卵・大豆・ごまを含む) 7大アレルギー該当/小麦
25 オレンジ	オレンジ
26 ヨーグルト	生乳 7大アレルギー該当/乳

メニュー	成分表
8 マカロニサラダ	マカロニ・マヨネーズ・たまねぎ・にんじん・砂糖・食塩・還元水あめ・水あめ・醸造酢・卵黄・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・酢酸ナトリウム・グリシン・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物(一部に卵・小麦・大豆を含む) 7大アレルギー該当/小麦
9 フルーツカクテル	果実(パイナップル(赤・黄) (遺伝子組み換えでない)・パイナップル・グァヴィ)・砂糖・酸味料
10 キャベツとコーンのサワークラフト	キャベツ・ホールコーン・食塩・胡椒・香辛料・醸造酢・砂糖
11 コーンスープ	コンパスト・全卵・小麦粉・砂糖・食用植物油類・オスターソース・食塩・チーズ・クリーム・たんぱく加水分解物・バター・レシファイン・脱脂粉乳・酵母エキス・加工でんぷん・調味料(アミノ酸等)・香料(大豆・豚肉・鶏肉)・ゼラチン(原材料の一部に小麦を含む) 7大アレルギー該当/小麦・乳
12 ロールパン(お替りあり)	小麦粉・マーガリン・脱脂粉乳・上白糖・食塩・全卵・パン酵母・イーストフード 7大アレルギー該当/鶏卵・小麦・乳
13 クロワッサン(お替りあり)	小麦粉・上白糖・食塩・イーストフード・パン酵母・ショートニング・全卵・マーガリン・脱脂粉乳 7大アレルギー該当/鶏卵・小麦・乳
14 アップルジュース(パック)	アップル果汁・香料



【料理イメージ】

各メニューは季節や仕入れ状況によりメニュー内容の変更や成分の一部が変更になる場合がございます。ご了承お願い致します。  
各メニュー成分表に関しては各工場等の製造製品に伴う取り扱い成分の記載はしておりません。  
工場等での取り扱いも確認が必要な場合はホテルへご相談下さい。

# 池の平白樺高原ホテル下見チェックリスト表

学校名	様	宿泊者人数	生徒	名/引率職員	名/その他	名
		下見実施日	令和	年	月	日( )
		本体宿泊日	令和	年	月	日( )

同宿団体の有無	●有り	
入館時挨拶	●整列スペース有り。場所:玄関前又はホテル横大駐車場	
履物処理	●靴のまま部屋へ、部屋でスリッパに履き替えます。 ●レッスン終了時や入館時には玄関にてスリッパに履き替え、その後の館内移動にて使用	
館内放送	●フロントカウンターにてマイク設備有り。 ●各部屋・廊下にスピーカーがございませ。	
自動販売機	●酒類、ジュース類、販売停止可能です。	
室内テレビ	●無料。各部屋電源カット可能です。	
室内電話	●内線・外線共にカット可能です。但しフロントへは通じます。	
室内冷蔵庫	●全室完備。中身は空です。ご自由にご利用下さい。	
室内備品	●茶器セット(湯のみ、ぎゅうす、お茶の葉、電気ポット) / ドライヤー ●固形石鹸 / 歯ブラシ / プラコップ / 浴衣 / タオルセット	
部屋風呂	●ドアロック可能です。	
部屋名簿	●作成可能です。 ●学校作成後の張り出しも可能	
部屋清掃	●2日目の清掃の有無 ●3日目のシーツ等の交換は	
冷暖房設備	●冷房(クーラー無し)扇風機 ●暖房は各部屋毎にあり(床暖房、空調器)	
大浴場	●男子・女子共 各45名収容。サウナ完備(施設可能です)。 ●1日目と2日目と浴場の入替え可能	
ランドリー	●3台ございます。場所:2F大浴場横	
エレベーター	●1基ございます。使用禁止の表示を致します。	
売店利用	●館内売店をご利用ください。時間ご希望通り手配いたします。	
ゲーム場	●ご利用禁止の場合はクローズ致します。	
食事会場	●原則として250名までは1会場、250名以上は2会場に分かれます。	
お食事	●夕食(メニューより選択) 予定時間 時頃から / 食事会場 ●昼食(メニューより選択) 予定時間 時頃から / 食事会場 ●朝食(メニューより選択) 予定時間 時頃から / 食事会場 ●アレルギー対応をしております。詳細をお教え下さい。	
各部屋鍵設備	●有り。 ●各部屋ドア内側からのロック式です。生徒様の利用も可能です。	
水筒の給茶湯	●3F、4Fに給茶室有り。ご希望に添います(冷・温)	
貴重品の扱い	●貴重品袋の用意がございませ。部屋入れ可能です。 ●フロントでお預かり致します。	
レク会場	●広間は全会場で600名様まで収容可能です。 ●クラス別レクレーションも可能です(15分割)。	
班長・部屋長会	●原則としてロビー又は広間をご利用頂きます。	
最終日荷物	●最終日の荷物については	
緊急避難	●非常ベル、火災報知器、非常灯、消火器、消火栓、常備灯等設備有り。 ●※専任夜間警備員有り。 ●各部屋ドア内側に避難経路図有り、生徒様には必ず確認してもらいます。	
救急医療施設	●保険証のコピー診察可能(一部は要申請) / 各病院は資料参照	
外出禁止区域	●特になし	
バスの乗降	●場所:ホテル横大駐車場 ホテルまで:徒歩1分	

## 危機管理体制

お客様の生命はもちろんの事、より安全にお過ごし戴くため、日常より危機への予防策を講じ、危機発生時には的確な対応が出来るよう訓練致しております。

### 1.自然災害・地震・風被害・その他自然現象災害対策

自然災害は、不意に発生するものが多く広範囲に被害をもたらす恐れがあるため、利用者がパニックに陥らないよう正しい情報提供と社員の落ち着いた避難誘導を行う。

- ①建物の構造及び用途や使用状況からくる危険を排除して安全性を確保する。
- ②管理責任者が中心となり、平素の点検や整備を行う。
- ③社員一人ひとりが職場の安全対策及び人命の安全に対する対策を日頃より訓練しています。
- ④災害時に行うべき措置の内容を具体的に定め、平素より訓練を行っています。

### 2.健康危機・感染症・食中毒・その他原因不明の健康被害

食の安全が求められる今日、安全性の要望にお応えできるよう清潔はもちろんの事、食材に至るまで細心の注意をいたします。

#### ①食中毒対策

日頃より、社員全員に食事前やトイレ後の手洗い30秒以上しっかり洗う事を徹底しております。

#### A.従事者

体調管理に責任を持ち、体調不良が感じられた場合食品を扱う部署への立ち入り禁止。

#### B.食材保管

冷蔵庫10℃以下・冷凍庫は-15℃以下を常に確認し、食品保存を行う。また食品は詰めすぎないよう保存する。

#### C.調理

下準備の際、生の肉・魚・卵を取り扱った後は必ず手洗いを行い、包丁・まな板・布巾などの用品は洗剤を用いてよく洗う。食材を冷蔵庫から出したら素早く調理し、加熱調理する場合は中心まで火を通す事を行っている。また調理後の食品を室温において、長時間放置せず早めの提供を行います。

#### D.仕器

常に清潔に保ち、使用の都度エタノール製剤での消毒を行っており、盛り付け等の際はその都度食品取扱手袋にて菌のうつりを防いでいます。

#### ②二次汚染対策

- A.ウイルスやインフルエンザ等の感染対策を重視、社員についても風邪等症状がある場合業務従事は致しません。
- B.ご来館のお客様についても明らかに症状が見られる場合入館をお断りさせて頂き戴きます。

C.お客様で感染症状が現れた場合、別部屋隔離及び別食にて対応し使用品の消毒を行い、早期帰宅をお願いします。

#### 献立関係成分表

夕食・朝食のバイキング・セットメニュー成分表を明記しております。アレルギー等にも対応しておりますのでお気軽にご相談ください。

### 3.事故・事件・火災・その他重大な被害を招くおそれのある事故

災害が発生した時、初動行動のスピードにより被害の拡大を防ぐことを優先しております。

#### ①社員の初動・情報収集・伝達体制

A.夜間、休日でも初動体制がとれるように、災害対策社員の住宅への連絡網設置をしています。また情報収集・伝達体制確保の為に、防災ネットワークシステム、SECOM防犯カメラ等を設備しています。

### 4.施設での重大な事故として、施設や設備等の安全管理上の重大事故、不審者侵入、不審物、その他施設での重大な事件、事故

- ①安全確保等一被害の拡大を未然に防ぐ為に、緊急連絡網を通じ社員伝達、お客様の誘導・情報の伝達を速やかに行う。
- ②危機状況を的確に判断し、危険箇所への立ち入り禁止及び全社員に緊急体制の指示、お客様の安全に尽力いたします。
- ③緊急連絡はお客様の事、関係機関(警察・消防・病院・地域)との連携を密に早期対策を講じます。

### 5.その他の危機として(地域防犯対策)

- ①山岳高原地帯なので、近隣市町村との未連絡等が発生し隔離状態を想定、隣接する立科町役場分署との連絡を密に地域一帯の安全確保に努めます。

### 6.病人の搬送・その他

#### ①緊急搬送

- A.救急車並びに救急隊員の要請にてドクターヘリでの搬送
- B.緊急の場合、ホテル関係で搬送いたしません

#### ②緊急以外

- A.ホテルで極力搬送いたします。但し夜間を除く



池の平白樺高原ホテルではフロントにAEDを設置しております。

### 防火基準点検済証



管理組合長の氏名 代表取締役 丸島 三三 (白樺高原ホテル)  
点検を行った日 平成20年9月11日  
次回点検予定日 平成21年9月11日  
点検員(点検員)の氏名 佐藤 敏夫 (消防番号 44-555736)

### 池の平白樺高原ホテルは防火基準点検済証 (SAFETY) 交付施設です。

- ◎非常階段は各フロア毎5ヶ所づつあり、入込時(班長・部屋長会等)に生徒様にご確認いただきます。
- ◎各フロア毎に消火設備(消火器、消火栓)及び、煙感知器と連動した防火扉が設置されています。
- ◎停電時でも自家発電装置への切り替えにより、各設備が作動します。
- ◎万が一の非常時には、非常ベル、館内放送でご案内し、昼夜を問わずホテル従業員、夜間警備員が、速やかに避難誘導致します。

- 収容 一般400名様 学生団体500名様
- 客室 84室 和洋室3室 和室66室 洋室15室
- 1F 売店(120㎡) / ラウンジ(50席) / カフェテリア(70席) / ジン・マリー / ゲームコーナー1ヶ所
- 2F から松広間 / 白樺広間 / 夢科会場 / 大浴場(男・女) / コインランドリー / 各階自動販売機
- 駐車場 乗用車60台(専用駐車場) / バス30台、乗用車200台同時収容(町営駐車場・ホテル横)共に無料