

ヒューイットリゾート那覇 修学旅行 資料

「あの光景、あの青春は忘れられない・・・」

一生に一度の思い出を演出するホテル

202012版

HH

HEWITT RESORT



— 快適な館内でホテルライフを **全力で演出** いたします —



HEWITT RESORT

ホテルでありながら、旅館のような積極的で
あたたかいサービスでおもてなし。

青春の素晴らしい思い出となる修学旅行。皆様がホテルで最高の思い出を作ってください。

また、笑顔でお出掛けいただけるよう全力で演出いたします。

人気スポットにアクセス良好。「**沖縄の観光**」を心ゆくまでお楽しみください。

当ホテルは、那覇市の中心に位置する
ヒューイットリゾート那覇。

【PR Point】

- Point① 2021年夏に那覇のメインストリート国際通りからすぐ、ゆいレール「安里駅」から徒歩3分の好立地に新規オープン。
- Point② 客室は全331室、1フロア30室、76名収容可能。バスルームとトイレはセパレートで25㎡～32㎡。機能的でゆとりあるスペースを確保。
- Point③ レストランは2ヵ所。教育旅行では最大180席の会場をご用意。食事は100種類以上！
質と量にこだわったシェフの独創性あふれる料理を提供。
- Point④ 屋上にインフィニティープールあり
- Point⑤ 1階の正面玄関に大型バス5台・乗用車84台の駐車スペースを設置。雨天時含めてスムーズな乗降が可



ACCESS

アクセス



HEWITT RESORT

ホテルからのアクセス



◇国際通り 徒歩で約30秒

◇ゆいレール「安里駅」 徒歩で約3分

◇ゆいレール「牧志駅」 徒歩で約7分

◇首里城公園 車で約10分

◇壺屋やちむん通り 徒歩で約10分

◇牧志公設市場 徒歩で約15分

◇とまりん（泊ふ頭） 車で約5分

◇那覇空港 車で約20分

※車での所要時間はあくまでも目安で、交通状況により変動します。



・ ホテル名：ヒューイットリゾート那覇



HEWITT RESORT

・ 住所：沖縄県那覇市安里二丁目452番

・ 規模：地上13階

・ 客室数：331室

・ 最大宿泊人数：972名

・ 付帯施設：

・ レストラン 2箇所

・ 屋外プール 1箇所

・ 駐車場 立体駐車場84台、大型バス5台

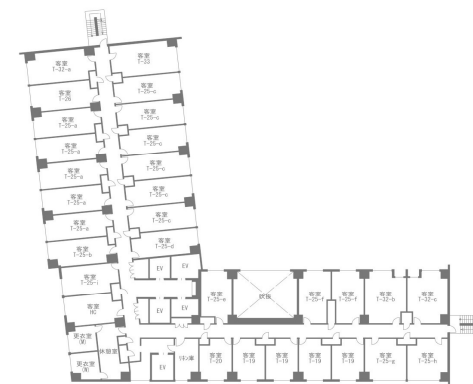
客室タイプ (2階～12階、3名以上は追加ベッド)

スタンダードダブル (2名利用)	55室	20㎡
スタンダードツイン (2名利用)	34室	25㎡
スタンダードツイン (3名利用)	172室	25㎡
スタンダードツイン (4名利用)	22室	25㎡
ファミリールーム (4名利用)	45室	32㎡
ジュニアスイート (6名利用)	2室	51㎡
ユニバーサルルーム (2名利用)	1室	25㎡

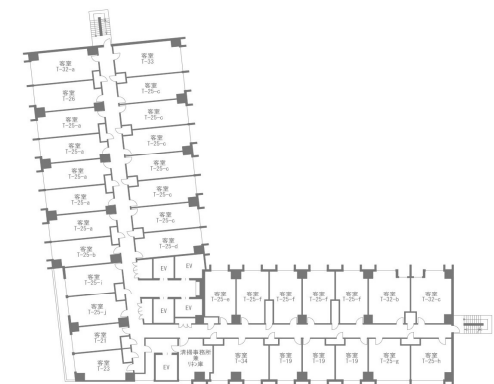


フロア別室数&人数

室数						人数					
タイプ	SGL	TWN	TRP	FO	合計	SGL	TWN	TRP	FO	合計	
定員	1	2	3	4		1	2	3	4		
6F	5	8	13	4	30	5	16	39	16	76	
5F	5	8	13	4	30	5	16	39	16	76	
4F	5	8	13	4	30	5	16	39	16	76	
3F	5	9	14	5	33	5	18	42	20	85	
2F	6	6	14	4	30	6	12	42	16	76	
合計	26	39	67	21	153	26	78	201	84	389	



2F plan



3F plan



HEWITT RESORT



レストラン (1F)

面積 : 298㎡

席数 : 180席

食事内容 : ブッフェ

※朝食、夕食ともに修学旅行の食事会場

朝食は人数により貸切、夕食は貸切となります



レストラン (13F)

面積 : 171㎡

席数 : 店内 80席、テラス 20席

食事内容 : ブッフェ & グリル

RESTAURANT

レストラン



HEWITT RESORT

INFORMATION / レストラン情報のご案内



夕食・朝食は“ブッフェ”にて対応いたします。

100種類以上の内容で沖縄ならではの食材を盛り込んだ繊細かつダイナミックな内容となっております。

定番人気メニューをはじめ、季節感あふれる品々やデザートもご用意！
お食事は修学旅行の楽しみの一つ！！ごゆっくりお楽しみください。

※アレルギー対応は事前にご相談ください



CORE's New Style Buffet

新型コロナウイルス(COVID-19)対策における取り組みとして、
アフターコロナ(新しい生活様式)に寄り添ったbuffetの考え方を取り入れ、
安心・安全に過ごして頂くスタイルを提案いたします。

CORE'S New Style Buffetのオペレーションは、
京都大学ウイルス・再生医科学研究所の宮沢孝幸准教授に監修を頂いております。

【お客様をお迎えする為のスタッフの取り組み】

□入り口付近

マスク着用の感染症専任スタッフのご案内致します。

□席案内

テーブル配置は感染症専任スタッフが対応致します。

□キッチン

調理従事者はマスク・手袋を着用し衛生管理点検表を基に安全衛生の徹底を図ります。

□料理卓

料理の差し替え担当者はマスクと手袋を着用し取り換え致します。

料理トングは一定時間で全て交換いたします。

□健康管理

従来より従業員の健康管理の徹底を強化しています。

点検項目をより細かくし、チェック体制を徹底しています。検温も毎日徹底しています。



安心・安全は私達が創ります

3つの密を避けるための行動

～～ CORE's New Style Buffetの具体例 ～～

1.飛沫感染防止

01.入口付近

マスク着用で入店して頂きます。

02.席案内

担当係の案内の基、間隔をあけてお待ち頂きます。

03.料理卓

お料理を取る際はマスクを着用して頂きます。(お持ちでない場合は支給致します)

buffet台にはスニーズガード(飛沫防止ガード)を設置致します。

スープ・ご飯等は状況に応じてスタッフで取り分け対応致します。



2.空間感染防止

01.席配置

予約席は間隔をあけた席をご用意致します。

02.空調

換気の強化を行い、空気の入れ替えを行います。

従業員スペースも常時換気中と致します。休憩中もマスク着用致します。



3.接触感染防止

01.入口付近

手の消毒(自動噴霧器)を実地致します。但し発熱の自覚のあるお客様はご遠慮いただきます。

02.カトラリー

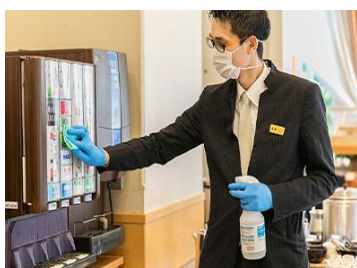
お皿・カトラリー・箸・紙おしぼり・取り皿数枚をお席にあらかじめセット致します。

03.消毒

アルコール(エタノール)を使用してドリンクマシンのボタンやピッチャーの持ち手の消毒を徹底致します。

料理卓にも自動噴霧器を設置致します。

アルコール(エタノール)を使用してテーブル・料理卓の消毒を徹底致します。



CORE's Clean Staying

当ホテルでは、新型コロナウイルスによる感染症の対策を行っております。
清掃管理会社をグループに持つ当ホテルでの強みを活かし、
通常の客室清掃では組み込まれていない「徹底除菌」を全客室、
およびロビーやチェックインカウンターなどの共用部分において行っております。
また簡易清掃以外にも、ソーシャルディスタンスに基づいたレストランの座席配置の変更や、
換気の徹底などコロナウイルス感染症対策にホテル全体で細心の注意を払い、
お客様がより安心してご滞在を頂けるホテルづくりを行っております。

【客室清掃について】

- ☆ ドアノブやリモコンなど、個所箇所の除菌処理後には除菌済シールを貼付しております。
- ☆ 清掃スタッフはマスク、手袋を装着して清掃しております。
- ☆ 客室内の湯飲みやコップは全て使い捨て紙コップです。
- ☆ お客様がご利用をいただける除菌消臭スプレーを全客室に設置しております。
- ☆ 清掃時の換気の徹底をしております。
- ☆ お客様が直接手の触れることが多い以下の箇所に関して
次亜塩素酸ナトリウム除菌剤を使用し拭き上げる事で除菌の徹底を行っております。
ドアノブ／バスルーム／蛇口／蛇口ハンドル／デスク／テーブル／各種リモコン／ドライヤー



【共有部清掃について】

- ☆ エレベーターのボタンやドアノブなど、お客様の手が触れる機会が多い部分に関して
定期的に次亜塩素酸ナトリウム除菌剤を用いた消毒の為に拭き上げを行っております。
- ☆ 自動ドアの開放など定期的な換気の徹底をしております。

【レストラン他、共有部について】

- ☆ 喫煙室やコインランドリーなどは1度にご利用を頂ける定員を定め密集防止の徹底をおこないます。
- ☆ ソーシャルディスタンスに基づき、座席間を離れたお客様同士の間隔を保つレイアウトにしております。
- ☆ ブッフェ形式のお食事をご提供する場合は、お客様のマスク着用を必須とさせていただきます。
(お持ちでないお客様へはお渡ししております)
また、簡易手袋をご希望のお客様へお渡ししております。

