



# ホテル菊乃家 修学旅行のご案内



# 1.ホテル菊乃家営業概要

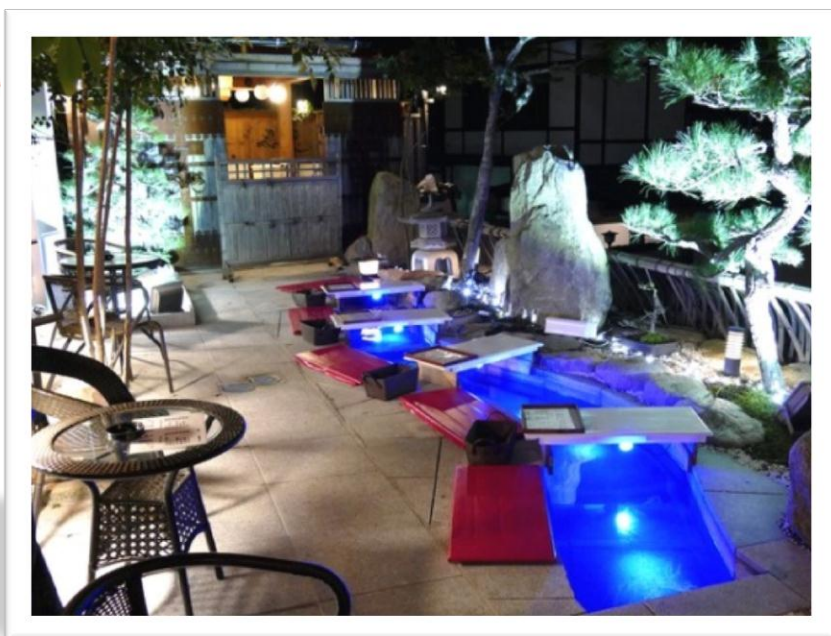
ホテル菊乃家



名称	ホテル菊乃家	
所在地	〒739-0523 広島県廿日市市宮島町335	
電話/FAX	0829-40-2400/0829-40-2401	
交通	JR広島駅～JR宮島口駅 JR山陽本線で約25分	
	JR宮島口駅～宮島口棧橋 徒歩約3分	
	宮島口棧橋～宮島棧橋 フェリー約10分	
	宮島棧橋～ホテル菊乃家 徒歩約15分	
客室内容	2F	海側 和室12.5畳(1室) 和室10畳(3室) 4室
	11室	山側 和室12畳(1室) 和室8畳(1室) 和室6畳(1室) ツイン(2室) シングル(2室) 7室
	3F	海側 和室12.5畳(1室) 和室10畳(3室) 4室
	13室	山側 和室12畳(1室) 和室8畳(1室) 和室6畳(1室) ツイン(2室) シングル(2室) 9室 スイート(2室)
収容人数	大人定員75名 修学旅行定員90名 ※高校生は大人扱いです	
非常口	各階2ヶ所	
客室内TV	一般放送無料 有料放送無し	
客室内冷蔵庫	有り(中身無し)	
客室内冷暖房	全室完備	
客室内金庫	12室設置(他貴重品預かりフロント)	
客室内トイレ	全室温水洗浄便座	
客室ユニットバス	14室完備	
レストラン	1F	広さ:85㎡ 4人掛けテーブル12卓48席 プロジェクター完備
宴会場	2F	広さ:42畳 4人掛けテーブル10卓40席 プロジェクター、カラオケ完備 トイレ1ヶ所
売店	1F	ロビー(お土産)
足湯	1F 外	カフェ営業 足湯:8席 2人掛けテーブル3卓6席
自動販売機	2F	ソフトドリンク、ビール
談話室	2F	喫煙可
大浴場	1F	男女各1ヶ所 計2ヶ所
露天風呂	1F	男女各1ヶ所 計2ヶ所
エレベーター	1基	
パブリックトイレ	2ヶ所(1F 男女各1ヶ所、3F 男女兼用1ヶ所)	
駐車場	5台(乗用車のみ)バス乗り入れ不可	
送迎車輛	3台(8人乗り、7人乗り、4人乗り)	



1. 多くの観光施設に隣接 ※4.観光案内参照
2. 棧橋までお荷物の運搬承ります ※人数によりご希望に添えない場合がございます
3. 60名から貸切可能です ※お日にちによりお受けできない場合がございます
4. 10名以下の修学旅行も承ります
5. 宮島唯一の「足湯」、ご利用頂けます \*ご利用の場合、事前予約お願いします





警察	廿日市警察署宮島交番 TEL:0829-44-1110 〒739-0556 広島県廿日市市宮島町456
消防	廿日市市宮島消防署 TEL:0829-44-2800 〒739-0522 広島県廿日市市宮島町381-2
保育所	広島地域保育所 TEL:0829-32-1141 〒738-0004 広島県廿日市市桜尾町2丁目2-68
病院	宮島クリニック TEL:0829-44-1770 〒738-0558 広島県廿日市市宮島町1158-1

※緊急の場合、本土より救急艇が出ます(24時間体制)







ホテルから観光施設へのアクセス



・厳島神社より 徒歩 約8分

・宮島ロープウェー 乗り場 徒歩 約10分  
 ・(送迎バス乗り場まで) 徒歩 約3分



・宮島マリン(水族館) 徒歩 約10分

・表参道商店街 徒歩 約10分



みやじまリン 宮島水族館



1階のご案内



客室一例 和室10畳



1階フロント・ロビー



2階 談話室



2階宴会場



2階のご案内



3階のご案内



# 6.部屋割り表



2階(合計43名)						
	部屋タイプ	定員	ユニットバス	利用者	性別	人数
201	海側	和室12.5畳	8	○		
202		和室10畳	5			
203		和室10畳	5			
205		和室10畳	5			
206	山側	和室12畳	7	○		
207		シングル	1			
208		シングル	1			
210		和室8畳	4	○		
211		ツイン	2	○		
212		ツイン	2	○		
215		和室6畳	3	○		
3階(合計47名)						
	部屋タイプ	定員	ユニットバス	利用者	性別	人数
301	海側	和室12.5畳	8	○		
302		和室10畳	5			
303		和室10畳	5			
305		和室10畳	5			
306	山側	和室12畳	7	○		
307		洋室シングル	1			
308		洋室シングル	1			
310		和室8畳	4	○		
311		洋室ツイン	2	○		
312		洋室ツイン	2	○		
315		和室6畳	3	○		
316	洋室スイートA	2	○			
317	洋室スイートB	2	○			

総計90名

和室12.5畳



和室10畳



和室8畳

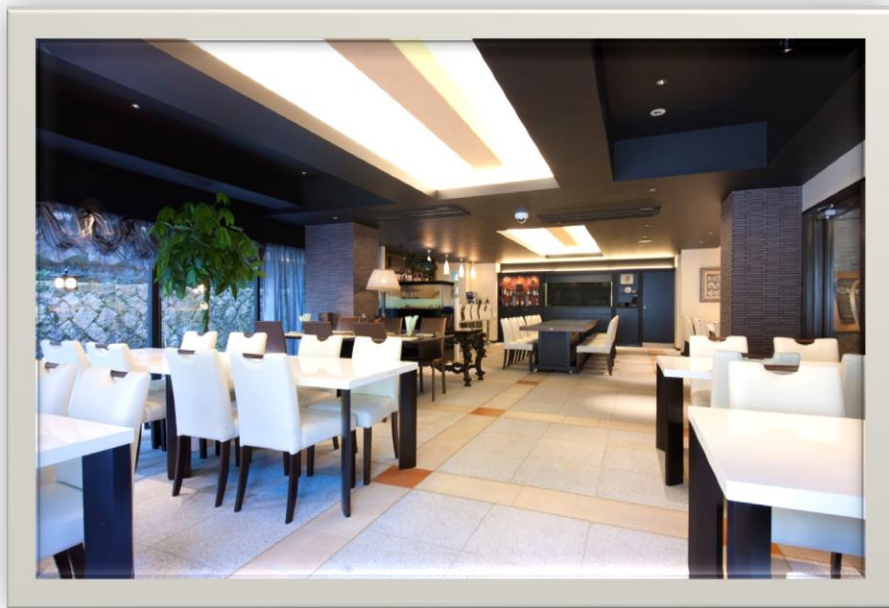
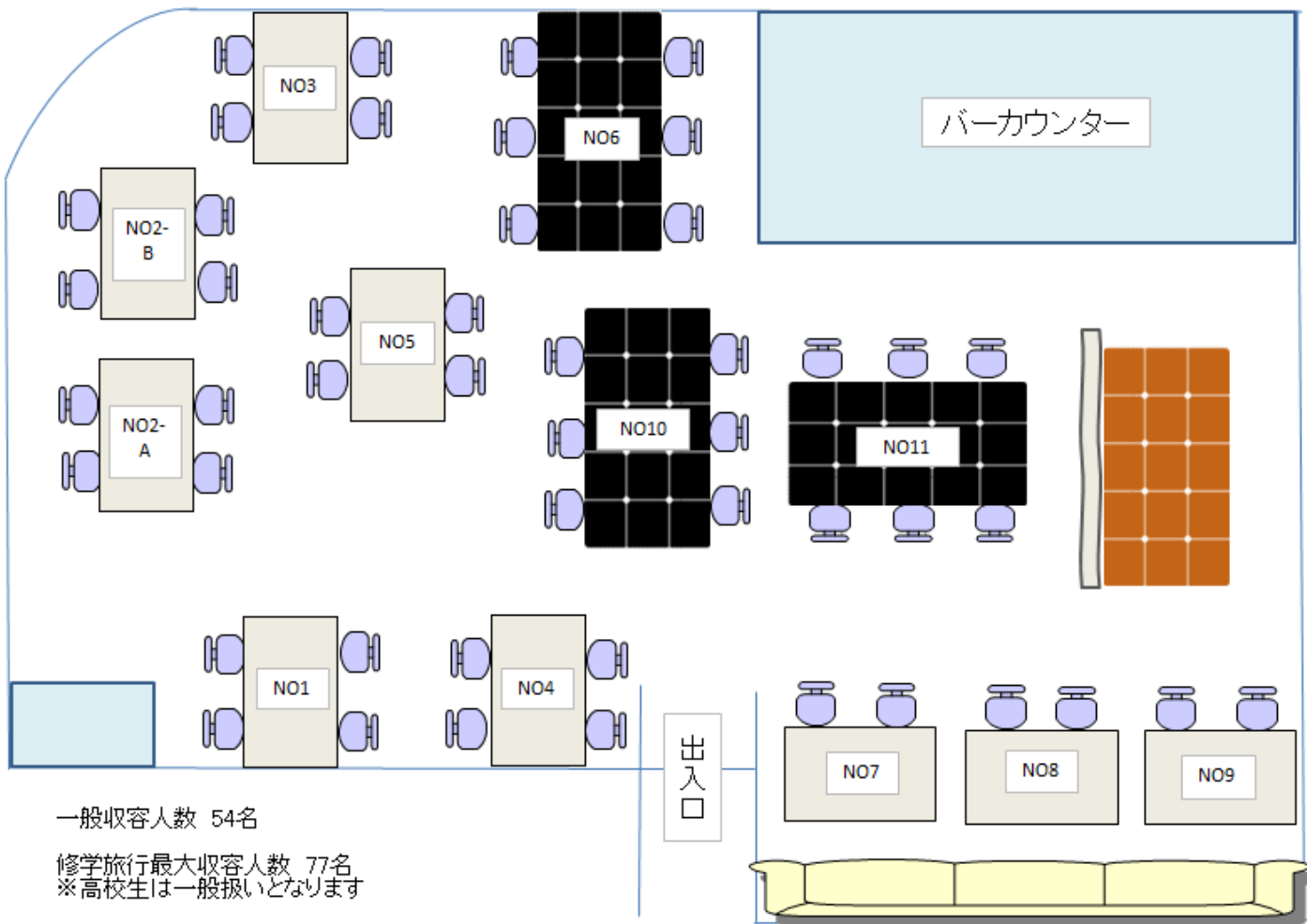


洋室ツイン

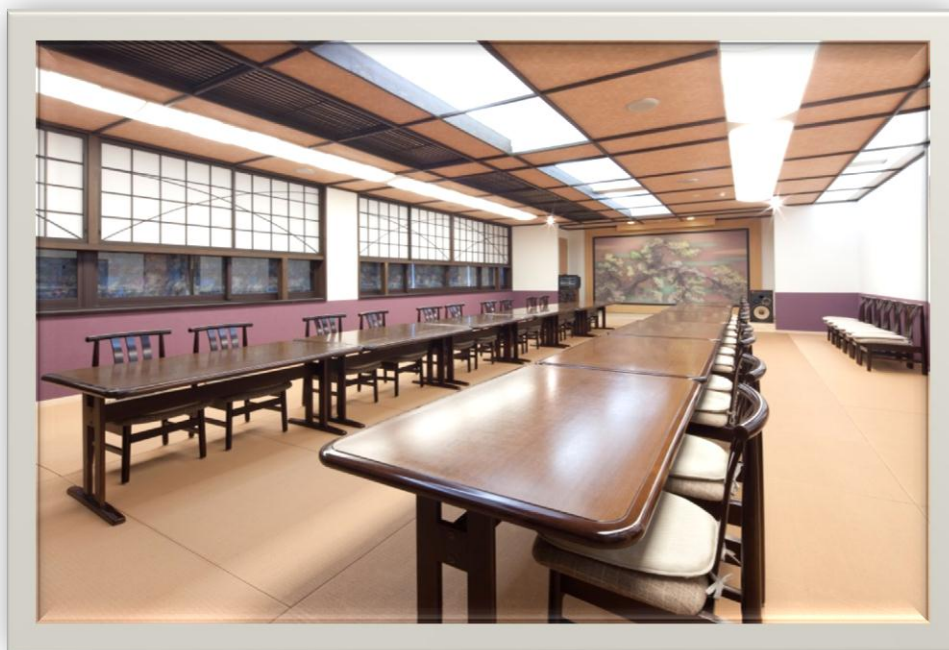
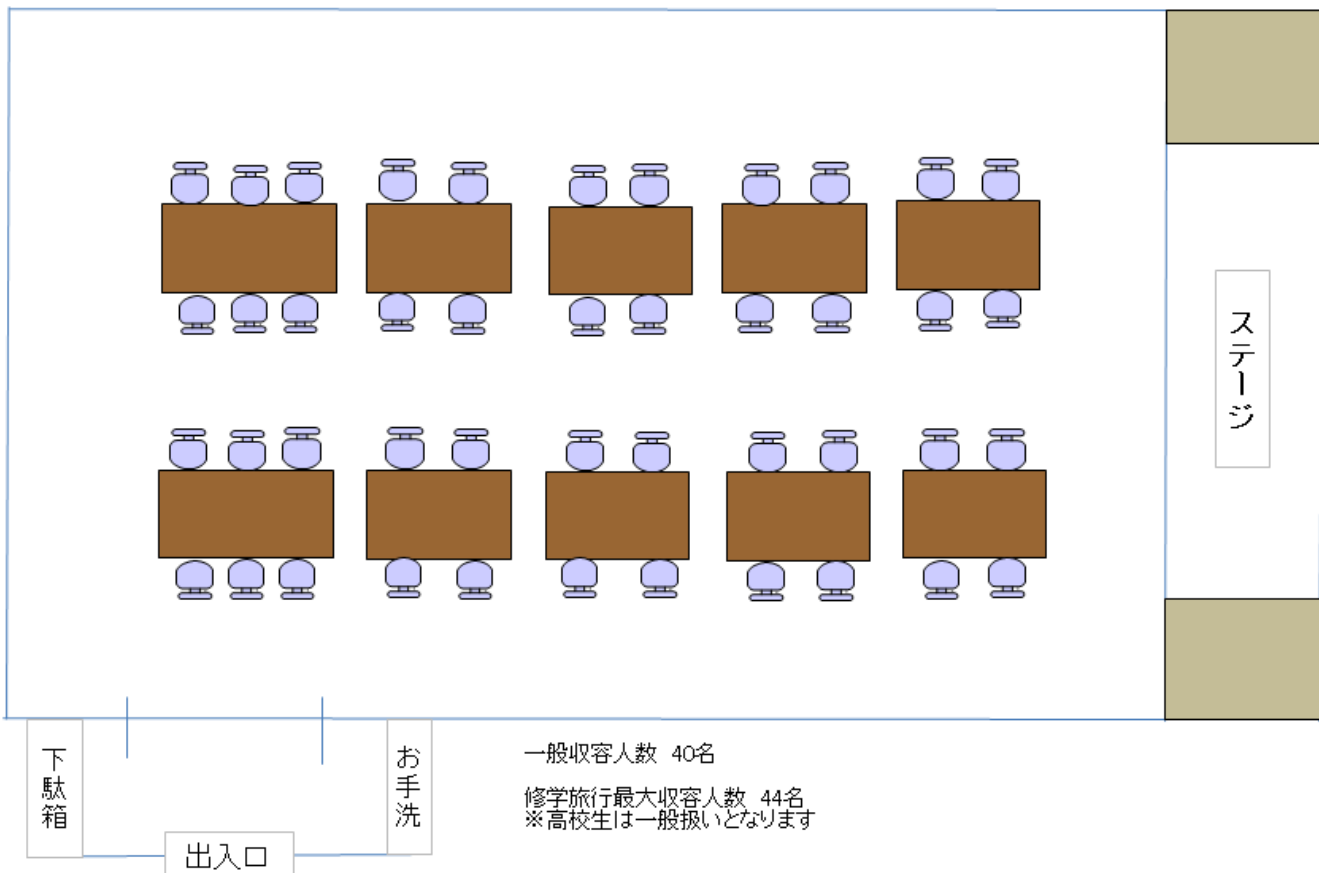




# 7. 1階 レストラン レイアウト







大皿(卓盛)

揚物三味 (鳥唐揚二貫・エビフライ一本・ヒレカツ二切)

焼ハンバーグ二種

ピザトースト焼

無農薬野菜サラダ

小皿

きんぴらごぼう

汁替り

うどん (あげ玉・葱・とろろ昆布) ※おかわり自由

食事

香物

広島こしひかり ※おかわり自由

水物

デザート(フルーツポンチ)



※写真は5人盛です



汁

貝汁(あさり) ※おかわり自由

食事

香物

広島こしひかり ※おかわり自由

鉢盛

ハムサラダ(ポテトサラダ・トマト)

大皿

オムレツ

ウインナー

鮭塩焼き

個々盛

ミートボール

オレンジ

のり玉

ワッフル



※写真は5人盛です



# 11.夕食成分表



		原材料	アレルギー対象
1	きんぴら	ごぼう、にんじん、ごま、唐辛子	<input type="checkbox"/> 胡麻
	たれ	糖類(ぶどう糖、果糖液糖、砂糖)	
2	鶏の唐揚げ	鶏肉、醤油、大豆、たん白、白ワイン、食塩、砂糖、生姜、にんにく、白胡椒、 衣(小麦粉、でん粉、米粉、大豆、たん白、砂糖、ぶどう糖、食塩、白胡椒) 揚げ油(大豆油)、加工でんぷん、調味料(アミノ酸)、PH剤	<input type="checkbox"/> 胡麻 <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> その他
3	エビフライ	えび、衣(パン粉、食塩、でん粉、砂糖)、食塩、加工でんぷん、調味料(アミノ酸) 増粘多糖類、PH調整剤、着色料(カロチノイド)、大豆	<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> 大豆
4	ヒレカツ	豚肉、衣(パン粉、食塩、でん粉、小麦粉、卵、米粉、コーン粉、食塩、米乳、砂糖 香辛料)、加工でんぷん、カロチノイド色素、増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖 類)、 クチナシ色素、調味料(アミノ酸)、小麦、卵、乳成分、大豆	<input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 米 <input type="checkbox"/> 小麦粉 <input type="checkbox"/> コーン <input type="checkbox"/> 乳成分
5	無農薬野菜	サニーレタス、グリーンレタス、キャベツ、サラダホーレン、トマト サラダセロリベビーリーフ	<input type="checkbox"/> トマト
6	焼きハンバー グ	鶏肉、粒状植物、たん白、玉葱、パン粉、牛脂、醤油、砂糖、食塩、赤ワイン 香辛料、植物油脂、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、カラメル色素、 (その他 乳由原材料を含む)、ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、セルロース	<input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 乳製品
7	ピザトースト	食パン(小麦粉、糖類、バター、マーガリン、パン酵母、食塩、脱脂粉乳 発酵種乳化剤、イーストフード、V・C) 原材料の一部に乳成分、小麦、大豆を含む)、ピーマン、なす、 ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、セルロース、ロースハム	<input type="checkbox"/> 小麦粉 <input type="checkbox"/> 乳製品 <input type="checkbox"/> その他
	ピザソース	トマトペースト、玉葱、醸造酢、大豆油、にんにく、食塩、香辛料(オレガノ、バジル ホワイトペッパー)、酵母エキス、増粘剤(グァーガム)、酸味料、調味料	<input type="checkbox"/> トマト <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> その他
8	うどん	麺(小麦粉、食塩、加工でんぷん)、とろろ昆布、青ネギ	<input type="checkbox"/> 小麦粉
	出汁	本出汁(調味料、アミノ酸、食塩、砂糖、乳糖)	
	風味原料	かつおぶし粉末、かつおエキス、酵母エキス	<input type="checkbox"/> かつお
	揚げ玉(天か す)	小麦粉、植物油、するめ、食塩、ぶどう糖、でんぷん、砂糖、香辛料 調味料(アミノ酸糖)	<input type="checkbox"/> 小麦粉 <input type="checkbox"/> その他
9	漬物	小梅、沢庵 予定	

※調理にはサラダ油(食用油・食用なたね油)使用

# 12.朝食 成分表



		原材料	アレルギー対象
1	ミートボール	鶏肉、玉葱、つなぎ(パン粉、卵白、粉末状植物性たん白)、粒状食物性たん白	<input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 卵
		酢、砂糖、醤油、チキン、野菜エキス、食塩、香辛料、なたね油、加工でんぷん	<input type="checkbox"/> 小麦粉 <input type="checkbox"/> 乳製品
		調味料(アミノ酸)、原材料の一部に乳成分、小麦をふくむ。	
2	オレンジ	オレンジ	<input type="checkbox"/> オレンジ
3	ワッフル	カステラ(卵白、全卵、砂糖、小麦粉、還元水飴、植物油脂、水飴、乳製品、	<input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳製品
		乳たん白、デキストニン、乳等を主要原料とする食品、砂糖、乳製品、植物油脂、	<input type="checkbox"/> 乳製品
		水飴、卵黄、麦芽等、小麦粉、マーガリン、全卵、でんぷん、乳たんぱく、洋酒	<input type="checkbox"/> その他
		糊料(加工でんぷん、増粘多糖類)、ソルビトール、乳化剤、香料、膨張剤、 (原材料の一部に小麦、卵、乳製品、大豆を含む)	
4	ふりかけ	ごま、大豆加工品、乳糖、食塩、砂糖、ぶどう糖、鶏卵粉末、小麦胚芽、小麦粉	<input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> 大豆
		削り節、小麦たん白、のり、でんぷん、米油、抹茶、醤油、、みりん、アーモンド、	<input type="checkbox"/> アーモンド
		デキストリン、大豆たんぱく、たん白加水分解物、水飴、エキス(煮干し、豚、鶏	<input type="checkbox"/> その他
		酵母)、乳清カルシウム、調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド、紅麴) 増粘剤(タマリンドガム)、膨張剤、酸味料	
5	オムレツ	鶏卵、卵白、粒状植物性たん白、玉葱、醤油、粉末鶏卵、ソテーオニオンペースト	<input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳製品
		砂糖、ラード、食塩、生姜、香辛料、植物油、加工でんぷん、PH調整剤、	<input type="checkbox"/> その他
		調味料(アミノ酸)、カロチノイド色素、(原材料の一部に小麦を含む)	
6	ポテトサラダ	馬鈴薯、半固形ドレッシング、人参、玉葱、マスタード、食塩、増粘多糖類	<input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳製品
		調味料(アミノ酸)、グリシン、酢酸Na、酵素、ターメック色素	<input type="checkbox"/> その他
		(材料の一部に卵、乳成分、小麦、さけ、大豆、りんごを含みます) オリーブオイル、胡椒、醤油、卵、マヨネーズ(植物油脂、水飴、卵黄、醸造酒 食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物(大豆を原材料の一部に含む)	
7	野菜	キャベツ、グリーンレタス、サニーレタス、サラダホーレン、サラダセロリ	<input type="checkbox"/> その他
		ベビーリーフ、トマト、ロースハム	
8	ウィンナー	豚肉、豚脂肪、食塩、香辛料、ポリリ酸Na、調味料(アミノ酸)、PH調整剤	<input type="checkbox"/> 豚
		酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物(原材料の一部に 大豆を含む)	<input type="checkbox"/> その他
9	鮭塩焼き	鮭、食塩、	<input type="checkbox"/> 鮭
10	みそ汁	あさり、味噌(大豆、米、大麦、食塩、かつおエキス、調味料(アミノ酸等)、酒類)	<input type="checkbox"/> あさり
11	漬物	小梅、沢庵 (予定)	



15:00	宮島 到着	大きなお荷物は棧橋まで預かりに伺います ※人数によりご希望にそいかねる場合がございます
15:10	宮島散策	
17:00	ホテル到着	1階玄関又はロビーにて入館式
18:00～ 約40分間	夕食	18時から19時の間で食事時間1時間まで対応可能です
19:00	外出	
20:30	入浴	30分から40分程度貸切にさせていただきます
21:00	班長会議	
22:00	就寝	
7:00	起床	
7:30	朝食	7時から8時30の間で対応可能です
8:30	ホテル出発	退館式 お荷物はホテルにて預かり可能です ※人数によりご希望に添えない場合がございます
	宮島散策	
13:30	宮島出発	出発時刻にあわせて棧橋までお荷物を運びます

入浴、夕・朝食時間は、一般のお客様や、同宿校の兼ね合いによりご希望に添えない場合がございます。



## 料金表

平成29年度料金 (11月除く)	平日・休日	小学生	中学生	高校生
		¥8300	¥9500	¥12000

※上記の料金は消費税別となります。

## お食事

- 1.ご夕食      開始時間    **18:00～19:00**にて設定ください。  
食事時間は最大1時間、終了は最終20時です。
- 2.ご朝食      開始時間    **7:00～8:30**にて設定してください。
- 3.その他      ①食事制限(アレルギーなど)のあるお客様の対応を承ります。事前にお知らせください。  
②レクリエーション・講和など予定がございましたら事前にお知らせくださいませ。

## 客室備品(お部屋の中に入っております)

- 1.フェイスタオル
- 2.ドライヤー (電圧の都合上、お持込はご遠慮ください)

※その他ご希望がございましたらお申し付けください。



## みやじまの宿 菊乃家



〒739-0523 広島県廿日市市宮島町335番地  
 TEL 0829-40-2400 FAX 0829-40-2401  
<http://www.miyajima-kikunoya.jp/>

ご見学やお問合せなど、お気軽にご連絡ください

# 0829-40-2400



## Access 交通手段・地図

### 【お車をご利用の場合】

- 関西方面から  
 広島岩国道路廿日市IC 下車  
 国道2号経由で「宮島口フェリー乗り場」まで約10分
- 九州方面から  
 広島岩国道路大野IC 下車  
 国道2号経由で「宮島口フェリー乗り場」まで約10分

### 【列車・路面電車をご利用の場合】

- 列車  
 JR広島駅から山陽本線で宮島口駅まで約25分 フェリーで約10分
- 路面電車  
 広島電鉄・広島駅から広電宮島口駅約 60分 フェリーで約10分

