

News Release

2020 年 7 月 30 日

報道関係者各位

JR 西日本ホテルズ「Clean&Safety」策定

～より快適に安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために～

グランヴィアフロア専用「グランヴィアラウンジ」営業再開のお知らせ

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発（京都市下京区、代表取締役社長：湊 和則）が運営する「ホテルグランヴィア京都」では、新型コロナウイルス感染拡大防止のため臨時休業しておりましたが、15 階「グランヴィアラウンジ」の営業を 2020 年 8 月 1 日（土）より再開いたします。専属のコンシェルジュがより快適で安全なご滞在をサポートいたします。

営業再開にあたっては、JR 西日本ホテルズで新たに定めた新衛生基準「Clean & Safety」※を遵守し、お客様と従業員の安全・安心を第一に新型コロナウイルス感染拡大防止に努めてまいります。

グランヴィアラウンジ概要

ホテル 14 階、15 階の高層フロア「グランヴィアフロア」、ならびにセミスイートルーム以上の客室にご宿泊のお客様等専用ラウンジ。

- 営業時間
7 : 00-20 : 00
- 主なサービス
 - ・専属コンシェルジュによる観光案内やレストランご予約手配など
 - ・チェックアウトのお手続き
 - ・コピーなどのビジネスサポート
 - ・ドリンク、フードサービス



フードに新メニューが登場「フォワグラバーガー 京都水尾の柚子ジャム」



営業再開に合わせて、姉妹ホテルの「ホテルヴィスキオ京都 by GRANVIA」で提供している朝食の人気メニュー「フォワグラバーガー」が新メニューとして加わります。（提供時間 7 : 00-10 : 00）

小さいバンズにフォワグラと甘さ控えめの京都水尾の柚子ジャムを挟み、スイーツ感覚でもお楽しみいただけます。

（写真はイメージです）

感染拡大防止の取り組み内容

入口にて手指の消毒や検温にご協力をいただいております。



各テーブルは間隔を空けて配置し、アルコール消毒液を設置しております。



カウンターには対面接触を軽減するよう、飛沫感染防止シールドを設置しております。



お客様同士の間隔をあける取り組みを行っており、フードカウンターは人数制限を設けております。



カトラリーは1点ずつフィルムに個包装をしております。



ドリンク・フード類は個々盛りにし、キャップをつけて提供しております。



JR 西日本ホテルズ新衛生基準「Clean & Safety」について

※



JR 西日本ホテルズでは、このたび、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定いたしました。私たちは、新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点になるために、妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めてまいります。

主な取り組み内容として、ご来館のお客様へのマスク着用、検温と健康状態の確認、手指消毒のほか、ホテル館内は、ロビー周辺、客室、レストラン、共用トイレなど、通常の清掃に加えて頻繁に手が触れる箇所の定期的な清掃と消毒を強化しております。また、従業員につきましても、マスク着用とともに健康管理を徹底し行っております。

添付資料別紙および Web サイトをご覧ください。



【このお知らせに関するお問合せ・画像データのご用命は】

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／ホテルグランヴィア京都 営業企画部 広報担当

中窪 真子（なかくぼ ちかこ） E-mail : c_nakakubo@granvia-kyoto.co.jp

今村 克二（いまむら かつじ） E-mail : k_imamura@granvia-kyoto.co.jp

TEL : 075-342-5510 FAX : 075-342-5541