

年末年始の軽井沢寮利用のご案内

年末年始の出光厚生寮利用の受付要領を下記の通りお知らせします。

1. 対象期間

2020年12月25日(金)宿泊 ～ 2021年1月3日(日)宿泊まで

2. 抽選申し込み受付期間

2020年11月2日(月) ～ 11月10日(火)午前中まで

- (1) 上記1. の対象期間は、ご利用希望者数が多い期間ですので、一定の期間を設け、受付を行います。申込がオーバーする日は抽選を行います。
- (2) 宿泊は最大2泊3日までとします。
- (3) 取消・変更届はすみやかにご提出ください。なお、年末年始の料理の仕込みが早いため、取消・変更はキャンセル料がかかる場合がございます。
- (4) 新型コロナウイルスに関して、今後の感染状況によっては、利用人数を制限する場合があります。また、やむを得ず宿泊をお断りする可能性もありますので、これらをご理解の上、お申込み願います。

3. 受 付

- (1) 従来通り、申込票(販売店用)にご記入の上、FAX申込(03-5566-1388)となります。
- (2) 受付後、抽選し、結果は11月20日(金)迄に、軽井沢寮からお申込者ご本人様へご連絡します。
- (3) 抽選終了後も対象期間中に空室がある場合は、先着順に予約を受付けます。
(キャンセル待ちは受付けておりません。)

4. 宿泊料金、食事

- (1) 宿泊料金は2,000円です。(2019年4月1日改定)
- (2) 未就学児の内、2歳未満かつ寝具を使用しない(両親と共用)幼児は無料とします。
また、2歳以上の未就学児は、寝具・タオル・歯ブラシを用意し、大人の半額料金となります。
- (3) 食事メニューは通常と異なります。詳しくは下記の一覧表と、添付の「軽井沢寮のカレンダーとメニューについて」をご参照ください。

宿泊料金 (税抜)	大人 2,000円 子供 1,000円
食 事 (税抜)	<p>※ 年末年始の対象期間において、夕食の和・洋定食は共に、曜日に関係なく、AメニューとBメニューを交互にご用意します。</p> <p>(AメニューとBメニューは最終ページの食事メニューのカレンダーをご参照ください。)</p> <p>※ 年末12月31日の夕食は和定食に「年越しそば」を、年始1月1日の朝食には和定食に「お雑煮」を加えてご用意します。食事料金は、次のようになりますので、ご留意願います。</p> <p>大人 [夕食] 1,600円 [朝食] 600円</p>

5. お願い

- (1) 対象期間中は、例年ご利用申込者が多く、希望通りご利用できないことがございますのでご承知おき願います。
- (2) 対象期間において研修、関係先の接待での利用は、ご遠慮願います。
- (3) 衛生上、施設内はもとより庭・駐車場を含む敷地内におけるペットの同伴は禁止ですのでご承知おき願います。
- (4) ご利用者間のトラブル防止のために、同行者も含め、ルール・マナーを厳守願います。

6. 振替休寮日

年末年始の対象期間の代休として、下記の通り休寮いたします。

振替休寮	2021年1月11日(月)午後 ~ 2021年1月20日(水)午前まで
------	-------------------------------------

ご理解のほど、お願いいたします。

以 上

軽井沢寮のカレンダーとメニューについて

<カレンダー>

○:オープン日、△:半日オープン日

月	火	水	木	金	土	日
12月21日	12月22日	12月23日	12月24日	12月25日	12月26日	12月27日
△午後休寮	休寮	○ Aメニュー日	○ Bメニュー日	○対象日 Aメニュー日	○対象日 Bメニュー日	○対象日 Aメニュー日
12月28日	12月29日	12月30日	12月31日	1月1日	1月2日	1月3日
○対象日 Bメニュー日	○対象日 Aメニュー日	○対象日 Bメニュー日	○対象日 特別メニュー	○対象日 Bメニュー日	○対象日 Aメニュー日	○対象日 Bメニュー日
1月4日	1月5日	1月6日	1月7日	1月8日	1月9日	1月10日
△午後休寮	休寮	○ Aメニュー日	○ Bメニュー日	○ Aメニュー日	○ Bメニュー日	○ Aメニュー日
1月11日	1月12日	1月13日	1月14日	1月15日	1月16日	1月17日
△午後休寮	休寮	休寮	休寮	休寮	休寮	休寮
1月18日	1月19日	1月20日	1月21日	1月22日	1月23日	1月24日
休寮	休寮	○ Aメニュー日	○ Bメニュー日	○ Aメニュー日	○ Bメニュー日	○ Aメニュー日

※ 12月31日の夕食は和定食A+年越しそば、1月1日の朝食は和定食+お雑煮

※ 1月11日(月)午後 から 1月20日(水)午前まで は休寮いたします。

<メニュー>

Aメニュー

<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 5px;">洋定食</div> <p style="text-align: center; margin: 0;">MENU</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オードブル おまかせオードブル <small>旬の食材をキレイに盛付け、見た目にも美しい一品です</small> 2. スープ クラムチャウダー <small>冬にピッタリのクリーム仕立てのスープです</small> 3. 魚料理 帆立のムニエル <small>ジューシーな帆立をバターでこんがり焼きあげました</small> 4. 肉料理 牛肉のポワレ赤ワインソース <small>厳選した牛肉を焼き上げシェフ特製ソースでどうぞ!</small> 5. デザート 本日のデザート <small>季節のフルーツや特製ケーキを鮮やかに盛り付けました</small> 6. 食事 パン 	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 5px;">和定食</div> <p style="text-align: center; margin: 0;">お品書き</p> <ol style="list-style-type: none"> 一. 先付け 海鮮と糖の麺和え <small>甘味の強い糖と健康効果のある麺が食欲をそそります</small> 二. 小菜 鶏と葱のピリ辛和え <small>相性のよいもの同士をサブハリと</small> 三. 油物 サイモンのペーコン巻天婦羅 <small>脂の乗ったサイモンをペーコンで巻いた一品</small> 四. 台の物 牛肉と根菜の味噌煮込仕立て <small>上質な牛と根菜を冬にピッタリの味噌煮込で</small> 五. 食事 〆飯 <small>長野県産 五郎兵衛米</small> 六. 水菓子 季節のフルーツ <small>料理の締め旬のフルーツをどうぞ</small>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Bメニュー

<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 5px;">洋定食</div> <p style="text-align: center; margin: 0;">MENU</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オードブル おまかせオードブル <small>旬の食材をキレイに盛付け、見た目にも美しい一品です</small> 2. スープ マッシュルームのクリームスープ <small>マッシュルームから溢れる深みのあるコクをご堪能下さい</small> 3. 魚料理 真鯛のポアレあさりソース <small>身の締まった真鯛を焼き上げ相性抜群のあさりソースで!</small> 4. 肉料理 仔牛のソテイ <small>淡白な味わいの仔牛肉を特製ソースで お召上がりください</small> 5. デザート 本日のデザート <small>季節のフルーツや特製ケーキを鮮やかに盛り付けました</small> 6. 食事 パン 	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 5px;">和定食</div> <p style="text-align: center; margin: 0;">お品書き</p> <ol style="list-style-type: none"> 一. 先付け 風呂吹き大根肉味噌を添えて <small>じつりと炊いた大根を特製肉味噌でどうぞ</small> 二. 小菜 鮭と葱のピリ辛和え <small>程よい絡みが食欲をそそる一品</small> 三. 油物 帆立の天婦羅 獅子唐 <small>瑞々しい帆立がサクサクの衣を纏います</small> 四. 台の物 サイモンと季節野菜の炊合せ <small>じつりと味を染み込ませた炊合せ</small> 五. 食事 〆飯 <small>長野県産 五郎兵衛米</small> 六. 水菓子 季節のフルーツ <small>料理の締め旬のフルーツをどうぞ</small>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------