

2022年8月29日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

【ホテルヴィスキオ富山×とやま鮨 海富山】**「天然のいけす」富山湾の「海」の幸を満喫！****1泊2食付きプレミアム宿泊プラン「富コース」の販売について**

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 伊勢正文）が運営する「ホテルヴィスキオ富山」（富山市明輪町：総支配人 右京和正）は、JR富山駅ビル内の商業施設「MAROOT（マルート）」4階の寿司店「とやま鮨 海富山」でのプレミアムな夕食と、ホテル宿泊と朝食をセットにした1泊2食付きのプレミアム宿泊プラン「富コース」を2022年9月1日（木）より販売します。

「ホテルヴィスキオ富山」は、2022年3月18日（金）に開業した宿泊主体型ホテルで、富山駅南口に隣接する「JR富山駅ビル」内というアクセス抜群の利便性に加え、「JR西日本ホテルズ」のフラッグシップである「ホテルグランヴィア京都」の運営による上質な施設と選び抜いたスマートなサービス、そして妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりを目指した新たな衛生基準「Clean & Safety」により、開業以来多くのお客様にご好評をいただいています。

今回販売を開始する1泊2食付きプレミアム宿泊プラン「富コース」は、ホテルでの1泊朝食と「とやま鮨 海富山」の寿司職人によるプレミアムな寿司会席「富コース」を夕食としてご用意しました。

標高3,000m級の「立山連峰」との標高差4,000mという唯一無二の地形から、「天然の生けす」と称される魚種豊富な「富山湾」。富山湾の宝石「白海老」や富山湾の各漁港から届く新鮮な季節の魚はもちろん、「紅ずわい蟹」などの「海」の幸を使ったお寿司や富山ならではの食材を使った逸品料理の数々、全11品で秋の「富山」の食の魅力を存分にお愉しみください。※プラン詳細は次頁をご参照ください。



左/右上：「とやま鮨 海富山」寿司職人と上寿司イメージ 右下：「ホテルヴィスキオ富山」客室イメージ

【ホテルヴィスキオ富山×とやま鮨 海富山】1泊2食付きプレミアム宿泊プラン「富コース」

- 1.プラン名：1泊2食付きプレミアム宿泊プラン「富コース」
- 2.利用人数：2～3名
- 3.販売価格：お1人様 16,000円～（夕朝食代および消費税含む）
- 4.夕食場所：「とやま鮨 海富山」（「ホテルヴィスキオ富山」併設商業施設「マルート」4階）
- 5.夕食時間：17：00～22：00（21：30ラストオーダー）
- 6.夕食内容：プラン特典「おもてなしのワンドリンク」付き。※ 画像はイメージです。


【寿司会席「富コース」】

- | | | |
|-------------|-------------|---------------|
| ・前菜3種盛り合わせ | ・お造り5種盛り合わせ | ・寿司屋の玉子焼 |
| ・氷見稻積梅の茶碗蒸し | ・白海老の天ぷら | ・とやま牛のローストビーフ |
| ・紅ずわい蟹の酢の物 | ・季節の焼き物 | ・上寿司6貫 |
| ・とろろ昆布のお吸い物 | ・デザート | |

- ※ 天候等による漁、および市場の状況によって食材が替わる場合がございます。
- ※ お日にちや時間によってはご希望の時間にご利用頂けない場合がございます。
- ※ アレルギーをお持ちのお客様は事前にお申し出ください。
- ※ ご夕食券は売買・譲渡・現金との引き換えはできません。
- ※ 添い寝のお子様のご夕食券は含まれておりませんので予めご了承下さい。

4.販売期間：2022年9月4日（日）～2022年11月30日（水）

5.予約開始：2022年9月1日（木）～

6.予約問合せ：

ホテルヴィスキオ富山 TEL：076-464-6639（代）

公式サイト：<https://www.hotelvischio-toyama.jp>



「ホテルヴィスキオ富山」と「JR富山駅ビル」全景

7.宿泊情報：チェックイン 15：00 / チェックアウト 11：00

※ 館内でのマスク着用、アルコール消毒の徹底とご協力をお願いしています。

8.朝食情報：朝食会場 4階 ヴィスキオガーデン 6：30～10：00（※ 9：30ラストオーダー）

ホテルのスタンダードな洋食メニューに加え、地元の食材や郷土料理などの富山ならではの多彩な味覚を、バイキングスタイルでご提供します。

※ 朝食会場での手袋着用は行わず、都度のアルコール消毒による感染防止徹底のご協力をお願いしています。

9 その他：ホテル施設の詳細等は公式HPよりご確認ください。

レストラン「とやま鮨 海富山（うみとやま）」について

J R 富山駅ビル内の商業施設「マルルート」4階に位置し、朝はホテル宿泊者専用の朝食会場「ヴィスキオガーデン」としてホテル定番の洋食メニューに加え、地元の食材や郷土料理など富山の味覚を提供します。昼と夜はレストラン「とやま鮨 海富山」として幅広いお客様をターゲットに、富山湾で獲れる海の幸をメインに使用したお食事から季節の逸品料理、そして、寿司職人が握る自慢のお寿司を提供します。



【営業時間】 朝食 06:30～10:00 (LO 09:30) ※「ヴィスキオガーデン」として営業
 昼食 11:30～14:30 (LO 14:00) 夕食 17:00～22:00 (LO 21:30)
 価格 朝食 2,200円、 昼・夕食 1,500円～ (消費税込)
 営業面積 約 187.5㎡ 最大席数 66席

J R 西日本ホテルズ について

J R 西日本ホテルズは、J R 西日本グループとして近畿圏を中心に4ブランド、11ホテル（3,620室）を運営するホテルグループです。「上質な旅の基点」として、京都、岡山、広島など新幹線およびターミナル駅直結の安心感を基盤に、地域とともにお客様を魅了するフルサービス型の「ホテルグランヴィア」、「スマートな旅の基点」として、京都、大阪、尼崎など駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する宿泊主体型の「ホテルヴィスキオ」、価値ある出会いが行き交うコミュニティ型の「梅小路ホテル」、そして、創業1909年、時空(とき)を紡ぎ、今なおノスタルジックな世界観を提供する「奈良ホテル」など、多彩なブランドを展開しています。「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからも、世界に誇れるサービス水準をめざし、旅の魅力や人々のつながりを創り続けます。

J R 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

J R 西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めています。



■このリリースに関するお問い合わせ先：株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

ホテルヴィスキオ富山 運営部 TEL: 076-464-6639 FAX: 076-464-6266

担当：青木 E-mail: j_aoki@hotelvischio-toyama.jp

ホテルグランヴィア京都 営業企画部マーケティンググループ

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

広報：今村 E-mail: k_imamura@granvia-kyoto.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先：ホテルヴィスキオ富山 TEL: 076-464-6639 (代表)