

2022年11月24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

**富山の熱い冬が始まる！富山湾の王者「寒ぶり」シーズン到来！****全国旅行支援「富山で休もう。とやま観光キャンペーン」使えます！****【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「ぶりしゃぶコース」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」4階の寿司店「とやま鮨 海富山」でのプレミアムな夕食と、ホテルでの宿泊と朝食をセットにした**1泊2食付きプレミアム宿泊プラン「ぶりしゃぶコース」**を2022年12月1日（木）より販売します。

今回のプランでご提供する夕食は、冬季限定の「ぶりしゃぶと厳選お鮨のコース」をご用意しました。年間を通して豊富な魚種が水揚げされる天然のいけす富山湾。中でも「富山県のさかな」として選定された「ぶり」は古くから縁起物として県民に愛され、特に12月～2月に漁の最盛期を迎える「寒ぶり」は丸々と太ったその大きな体から「富山湾の王者」と称されます。たっぷりと脂の乗った「寒ぶり」を、ぶりのねぎま串、ぶりしゃぶなどでご提供します。また、富山湾の宝石「白海老」や「紅ずわい蟹」、その他にも名店「とやま鮨」の仕入れのプロが毎日漁港へ訪れて仕入れる、鮮度抜群な「海」の幸を使ったお寿司や地元逸品料理など「富山」の食の魅力を存分にお愉しみください。



プレミアム宿泊プラン「ぶりしゃぶコース」夕食イメージ

**【ホテルヴィスキオ富山×とやま鮨 海富山】プレミアム宿泊プランについて**

1. プラン名：1泊2食付きプレミアム宿泊プラン「ぶりしゃぶコース」
2. 販売期間：2022年12月1日（木）～2023年1月31日（火）  
 ※ 全国旅行支援は2022年12月20日宿泊分まで利用可
3. 予約開始：2022年11月25日（金）～
4. 利用人数：2～3名
5. 販売価格：お1人様 16,000円～（夕食代および消費税含む、全国旅行支援利用前の価格）  
全国旅行支援「富山で休もう。とやま観光キャンペーン」は一定の利用条件があります。  
全国旅行支援利用条件、利用後の料金等、詳しくはホテル公式HPをご参照ください。
6. 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「MAROOT」4階）
7. 夕食時間：17：00～22：00（21：30ラストオーダー）
8. 夕食内容：【ぶりしゃぶと厳選お鮨のコース】プラン特典「おもてなしのワンドリンク」付き。

- ・前菜3種盛り合わせ    ・お造り5種盛り合わせ    ・白海老と紅ずわい蟹の茶碗蒸し
- ・本日の揚げ物            ・ぶりのねぎま串            ・ぶりしゃぶ            ・♫の氷見うどん
- ・上鮨5貫盛り（のど黒、白海老、紅ずわい蟹、地物ねた2種）    ・甘味

※ 天候等による漁、市場の仕入れ状況により富山湾産以外の食材を使用する場合があります。

※ 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あります。

※ アレルギーをお持ちのお客様は必ず事前にお申し出ください。

※ ご夕食券の売買・譲渡・現金引換えはできません。※ 添い寝のお子様のご夕食券は含みません。

9. 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>

10. 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。

11. 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最終入店）  
 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。

※ 朝食会場では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。



左：「ぶりしゃぶ」 右：富山湾の王者「寒ぶり」 ※画像はイメージ

## 「ホテルヴィスキオ富山」について

「ホテルヴィスキオ富山」は、J R西日本ホテルズの宿泊主体型「ホテルヴィスキオ」ブランドとして、大阪、尼崎、京都に続く4号店として、富山駅南口徒歩1分という抜群の利便性を誇る「J R富山駅ビル」上層階（4階一部及び5階～12階）に、ランドマークホテルとして2022年3月18日に開業しました。「J R西日本ホテルズ」のフラッグシップホテルである「ホテルグランヴィア京都」が運営を行い、お客様に寄り添う～3つの「B」（BED・BATH・BREAKFAST）～をキャッチフレーズに「ホテルグランヴィア」と同グレードの上質なベッドアイテム、大浴場と快適な客室内バスルーム、地元食材を使った「富山」ならではの朝食など、“グランヴィア”クオリティの上質な施設と選び抜いたスマートなサービスを提供、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。



上：ホテルヴィスキオ富山（J R富山駅ビル）全景 下左：スーパーイアツインルーム 下右：大浴場 ※画像はイメージ

## レストラン「とやま鮨 海富山（うみとやま）」について

JR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、すし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 (L/O 09:30) ※「ヴィスキオガーデン」として営業  
 昼食 11:30～14:30 (L/O 14:00) 夕食 17:00～22:00 (L/O 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

## JR西日本ホテルズ について

JR西日本ホテルズは、JR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(3620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。

## 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、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)