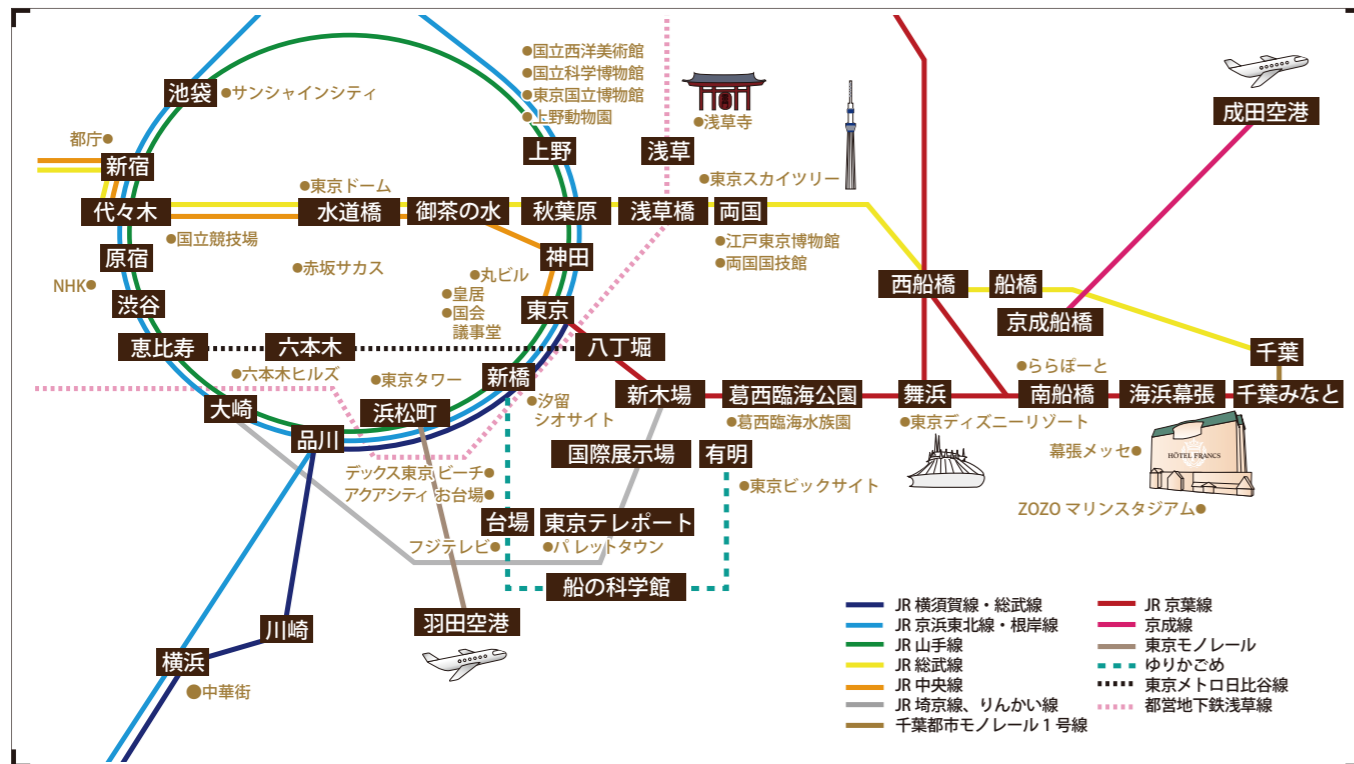


アクセスのご案内



ホテルフランクス最寄り駅: JR京葉線「海浜幕張」駅より 徒歩3分

電車をご利用の場合

- JR京葉線快速 東京駅より「海浜幕張」駅まで 約30分
- JR京葉線快速 舞浜駅より「海浜幕張」駅まで 約16分
- JR京葉線 千葉みなと駅より「海浜幕張」駅まで 約8分

車をご利用の場合

- 東関東自動車道 東京方面より「湾岸習志野I.C.」下車 約5分
- 東関東自動車道 千葉方面より「湾岸千葉I.C.」下車約 4分
- 京葉道路「幕張I.C.」下車 約10分

緊急連絡先・避難場所

| | | | |
|-------------|----------|------------------|----------------|
| □ 救急病院 | 千葉市立海浜病院 | Tel:043-277-7711 | 千葉市美浜区磯辺3-31-1 |
| | 夜間救急 | Tel:043-279-3131 | 同上 |
| □ 警察署 | 千葉西警察署 | Tel:043-277-0110 | 千葉市美浜区真砂2-1-1 |
| □ 消防署 | 美浜消防署 | Tel:043-279-0119 | 千葉市美浜区真砂5-15-6 |
| □ 保健所 | 千葉市保健所 | Tel:043-238-9920 | 千葉市美浜区幸町1-3-9 |
| □ 避難場所(市指定) | 幕張海浜公園 | Tel:043-296-0126 | 千葉市美浜区ひび野2-116 |



学生団体宿泊のご案内

Hotel Francs

〒261-0021 千葉市美浜区ひび野2-10-2

Tel. 043-296-2111

Fax. 043-296-2120

<http://www.francs.co.jp/>

| | |
|--------|-----------------------------------------------------------|
| 構造 | 地上15階 地下1階 |
| 総客室数 | 222室 |
| エレベーター | 3基(定員15名) |
| 駐車場 | 立体駐車場(機械式)112台 ※高さ157cm、幅178cm、長さ5mまで ※バス駐車場はございません |



Hotel Francs

〒261-0021 千葉市美浜区ひび野2-10-2 Tel. 043-296-2111 <http://www.francs.co.jp/>

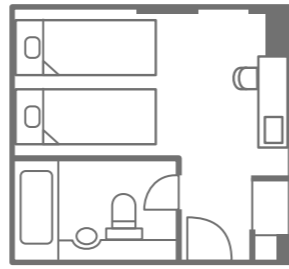
客室のご案内



※写真はイメージです。

□カジュアルツイン/ 17㎡

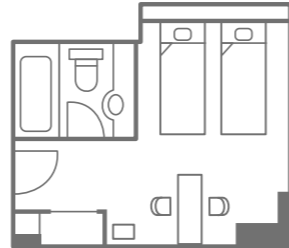
ベッドサイズ
85cm×2台



※写真はイメージです。

□ツインルーム/ 26㎡

2名利用時
ベッドサイズ110cm×2台



3名利用時
ベッドサイズ110cm×2台
エキストラベッド
85cm×1台追加→



客室設備・アメニティのご案内

- | | | | |
|----------------------------|------------|----------|------------|
| ・テレビ | ・シャンプー | ○電話案内 | ○歯ブラシ |
| ・電話 | ・リンス | ○各種案内 | ○シェービングキット |
| ・冷蔵庫 | ・ポディーソープ | ○電気ポット | ○コットン&綿棒 |
| ・空調 | ・ドライヤー | ○お茶セット | ○ヘアブラシ |
| ・バスルーム | ・各社対応携帯充電器 | ○ハンドソープ | ○ナイトウェア |
| ・モーニングコール | ・加湿空気清浄機 | ○バスタオル | ○スリッパ |
| ・高速インターネット回線 (有線・無線/無料) | | ○フェイスタオル | ○ボディスポンジ |

※○印は取除き可能な 備品・アメニティ

バンケットルーム[ラテール]



柔らかな光と木の温もりを感じる
ナチュラル空間



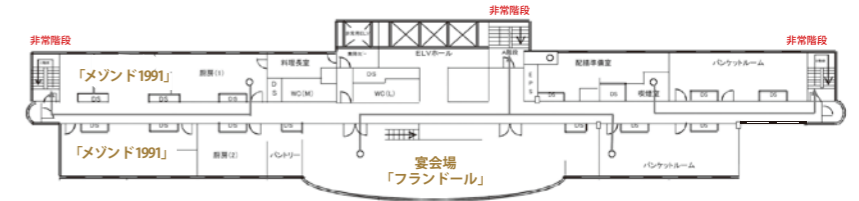
Dinner Style
正餐スタイル

| 面積 ㎡ | 天井高 坪数 | 天井高 m | 最大収容人数 | | | | | |
|---------|-----------|----------|--------|-----|------|------|-----|-----|
| | | | ビュッフェ | 正餐 | スクール | シアター | 口の字 | コの字 |
| 324 | 98 | 3.0 | 150 | 136 | 144 | 286 | 72 | 48 |

フロアのご案内

□14F

宴会場「フランドール」
・メゾンド1991



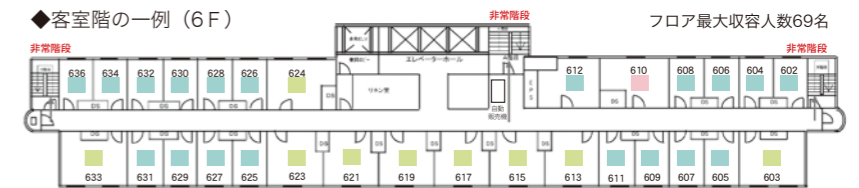
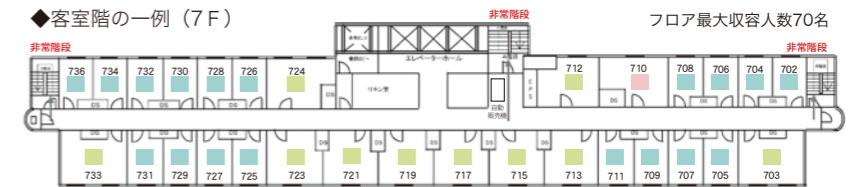
□5F~11F

・客室

■ カジュアルツイン (コンフォートシングル)
17㎡ ベッド:85cm×2 (170cm×1)

■ ツイン/トリプル・26㎡
ベッド:110cm×2 (110cm×2+85cm×1)
※トリプル時はエキストラベッド対応

■ ファミリーフォース
31㎡ ベッド:110cm×2、二段ベッド×1



□1F

・ロビー



□B1F

・宴会場
「ラテール」
・自販機



施設ご利用のご案内

- | | | |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| ・受入 | 小学生以上 | |
| ・ルームキー | カードキー (オートロック式) 各部屋1枚 ※予備キーのご用意が可能 (到着時) カードキーを部屋にセット (又はバス内及び特設カウンターにて受渡) (出発時) カードキーを部屋にセットのまま (又は特設カウンターにて回収) | ① 緑ランプが点灯するまで カードをセンサーにかざします。 |
| ・電話 | 内線・外線ともに規制可能 ※外線は0発信のみ | ② レバーを操作し 扉を開けてください。 |
| ・モーニングコール | 一斉コール可能 (電話機が鳴るタイプ) | |
| ・テレビ | 一般放送 (無料) | |
| ・冷蔵庫 | 全室設置 (中身は空になっております) | |
| ・空調 | 冷暖房設備完備 (全館一括調整) ※各部屋での温度設定が可能 | |
| ・お風呂 | 全室ユニットバス ※大浴場はございません | |
| ・履物 | 下足のまま入室 (スリッパは客室内のみ) | |
| ・自動販売機 | 客室階5階~11階 ジュース類・酒類販売機 (利用停止可能) ロビー1階 タバコ販売機 (利用停止不可) / 地下1階 軽食・飲料販売機 (利用停止不可) | |
| ・食事会場 | 宴会場 (地下1階「ラテール」) ※変更となる場合もございます | |
| ・貴重品 | セーフティーボックスはフロントにご用意ございますが、原則各自で携帯して下さい | |
| ・宅配品 | (お預かり) 宿泊フロアロビーに保管又はお部屋入れ (配送) ご相談ください | |
| ・非常口 | 客室各階3カ所 | |

ご夕食メニュー

卓盛、セットメニュー、buffet料理をご用意しております。
記載のメニューはサンプルメニューとなります。

卓盛りメニュー

人気
No.1

- オードブル盛合わせ/冷製料理
- 若鳥とシメジのサラダ
- スコットランドサーモンのベーコン巻
ソースプールプラン
- 豚肩ロースと白インゲン豆のトマト煮込み
- ピラフ ナシゴレン
- デザート
- コーヒー

buffet料理

*buffet料理は60名様からご利用頂けます。

冷製料理

- シャルキュトリー盛合わせ
- シーフードマリネ
- 鶏モモ肉とシメジのサラダ仕立て
- 蒸しサーモンの冷製 雲丹風味ソース
- ポテトサラダ
- チェリートマトとモッツアレラのカプレーゼ
- リーフサラダ
- 取り合わせサンドウィッチ

温製料理

- カジキマグロのフライ レムラードソース
- 若鳥の軽い煮込み 野菜添え
- スコットランドサーモンのポワレ
ソースプールプラン
- ビーフカレー
- ライス
- ジャンボオムレツ トマトソース
- 若鳥のから揚げポテトフライ盛合わせ
- スパゲッティミートソース

デザート

- フルーツ盛合わせ
- 取り合わせデザート
- コーヒー

セットメニュー

- コーンポターージュ
- メイン料理 (セレクト)
 - 1.ハンバーグステーキ
デミグラスソース
 - 2.若鳥もも肉のクリーム煮
 - 3.サーモンの野菜クリーム煮包み
白ワインソース
- バターライス
- リーフサラダ
- デザート
- コーヒー

ご朝食buffetメニュー

料理内容:和食・洋食のバイキング料理となります。
以下サンプルメニューとなります。

- | | | |
|------------|---------|----------|
| ● パン各種 | ● サラダバー | ● フルーツ |
| ● ス克蘭ブルエッグ | ● ごはん | ● 各種ドリンク |
| ● ソーセージ | ● 焼き魚 | |
| ● ハム | ● 納豆 | |
| ● ポテト | ● 海苔 | |
| ● 温野菜 | ● ヨーグルト | |



※写真はイメージです。

※料理内容は季節により変更になります。



「食べる人の喜んでもらえる笑顔が見たいから、
美味しい料理を作り続けております。」

千葉で取れた食材を地元で消費する、という意味の「千産千消」。
海と大地からの豊富な恵みを惜しみなく使って調理します。
この土地の深い味をお楽しみください。

Fujio kasa

ホテルフランス総料理長 笠 富士夫



『千産千消』にこだわった、海に囲まれた
千葉ならではの恵みを味わいつくす