



ニュートラル Neutral

2025
spring
news letter



リレーコラム

フロントでさまざまなゲストをお迎えしているふたり。常により良い接客を目指してフロントチームをまとめているアシスタントマネージャーと、ベル係から異動したばかりで「まだわからないことが多いけれど、不安より楽しさが上回っています」という頼もしい若手です。

「フロントの仕事を
おしえてください。」
永島・チーフイン
の割り振りをするア
サイン業務。旅行会
社様との打ち合わせ
の新しいプラン特
典の選定などを行っ
ています。
佐野「お客様をお
出迎えるための
準備。ご要望ご希
望にお応えしたり、
他部署との連携な
ど多岐に渡ります。
「ホテリエとして心
掛けていくことは？」
永島「お客様に「感
動」をお届けするに
は、丁寧な準備が欠
かれません。どのよ
うなお客様がどんな
目的でいらっしゃる
のか、見落としや手
配り不足がないよう
にいたくたたくこと
が、見えること、お喜
びいただけるように
とできることにはな
りません。
佐野「ベル係から異
動したばかりなので
すが、フロントにな
るたのね」とお客
様に声をかけてい
ました。
永島「春は満開の
桜、日本平を吹き渡
る春風をそしてし
らすや桜えび、母に新
茶など静岡の魅力
を存分にこの堪能
いただけます。春爛漫
のおもてなしで皆
様をお待ちしてお
ります。」

「お客様がどんな
うなお客様がどんな
目的でいらっしゃる
のか、見落としや手
配り不足がないよう
にいたくたたくこと
が、見えること、お喜
びいただけるように
とできることにはな
りません。
佐野「ベル係から異
動したばかりなので
すが、フロントにな
るたのね」とお客
様に声をかけてい
ました。
永島「春は満開の
桜、日本平を吹き渡
る春風をそしてし
らすや桜えび、母に新
茶など静岡の魅力
を存分にこの堪能
いただけます。春爛漫
のおもてなしで皆
様をお待ちしてお
ります。」



フロントスタッフとして
日本平ホテルで働いてみませんか？
フロント係は旅行はもちろん、お祝い、記念日
など、お客様の思い出に残る大切なひとときに
直接関わることができる仕事です。人を笑顔
にすることが好きな方、人の笑顔に幸せを感じ
る方、お客様のために一丸となって協力し合う
フロントチームで働いてみませんか。詳細は
お気軽にお問い合わせください。
tel.054-335-1134(人事課)

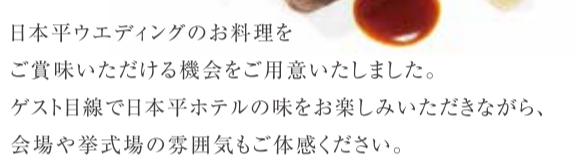
Nippondaira Hotel Wedding

テイスティングフェア ~Tasting Fair~

3/8|土|・3/30|日|・4/5|土|・4/20|日|

10:00~13:30/12:00~15:30 **組数限定無料試食**

◎入場無料 / ご予約制 (2日前の18時まで)
※結婚式を検討されている新郎様新婦様に限ります。



【静岡の幸を満喫★】試食付き! OMOTENASHI静岡フェア
静岡らしさを存分に感じてもらいたい! 静岡のおいしいものを堪能して欲しい! たいせつなゲストへのおもてなしを
富士山と駿河湾を臨む日本平ホテルで、素敵な1日を静岡在住のプランナーがご提案いたします。
3/23|日|・4/27|日| 10:00~13:30/12:00~15:30

自社への誘導案内一切ナシ! 結婚式について学ぶ
ゼロフェア ~ 式場探しはこのフェアから ~
3/16|日| 15:00~・4/13|日| 13:00~



常時 / 相談会開催中 <ブライダルサロン> 営業時間 / 10:00~20:00 tel.054-335-1130

Spa & Wellness Week 2025

& パーソナルピラティスプラン 4/20|日|まで 3日前までのご予約制



- | シングルプラン | お一人様 ¥30,000 | カップルプラン | ¥60,000 |
|-----------------------------------|--------------|---|---------|
| 「自分だけの特別な時間を」あなただけの空間で、贅沢なひとときを。 | | | |
| ① ヨガ 60min 又は ピラティス 60min | | ① ヨガ 60min 又は ピラティス 60min | |
| ② テラスラウンジ ケーキセット 又は ウォーターバス 30min | | ② テラスラウンジ アフタヌーンティーセット 又は ウォーターバス 30min | |
| ③ Spaオイルトリートメント 90min | | ③ Spaオイルトリートメント 90min | |

スパ ベボニア・ボタニカ 営業時間 10:00~21:00(最終受付19:30) tel.054-335-1239

Stay |

【ご宿泊】
tel.054-335-1131

鉄板焼「結久」での国産黒毛和牛コースプラン

■日本平ツイン (2名様1室ご利用時)
(1泊2食付)
お一人様 / ¥37,200~
結婚記念日、お誕生日、
還暦祝いなど、大切な日に
おすすめの鉄板焼「結久」
でのディナー付き宿泊プランです。一面ガラス張りでの絶景を誇る「結久」では、富士山や
夜景もお客様を祝福。国産黒毛和牛を始め、新鮮な海鮮や
こだわり野菜など、選りすぐりの素材をシェフが目の前でライブ
さながらに調理します。非日常感に包まれた、思い出に残る
時間をお約束します。



日本平ホテルのカレーを食卓に
Original Beef Curry
オリジナルビーフカレー

まろやかな味の中にほどよい辛みと
香りが特徴のシェフオリジナル
レシピのカレーをご家庭でも
お楽しみください。
またご贈答用にもご利用
いただける商品です。
1人前200g / ¥750
4人前(4箱入)3,000円(化粧箱付)もございます
ホテル内(ショップ、各レストラン)宅配も承ります
※写真は盛り付け例です。ライス等はついておりません。
※軽減税率対象

お車をご利用の場合

東 名: 静岡ICより 約25分 / 清水ICより 約25分
日本平久能山スマートICより 約20分
新東名: 新静岡ICより 約30分

東海道本線をご利用の場合

●JR東静岡駅より タクシーで約15分
●JR東静岡駅より 路線バス (JR東静岡駅南口より 静岡バス[静岡日本平線])で約25分

シャトルバスのご案内(無料・ご予約不要) ※大人数でのご利用はご相談ください

【ご来館】 JR静岡駅→東静岡駅→ホテル			【お帰り】 ホテル→東静岡駅→JR静岡駅		
JR静岡駅	JR東静岡駅	ホテル	ホテル	JR東静岡駅	JR静岡駅
9:20	9:30	10:00	10:05	10:35	10:45
10:45	10:55	11:25	11:50	12:20	12:30
11:20	11:30	12:00	12:40	13:10	13:20
12:30	12:40	13:10	13:50	14:20	14:30
13:20	13:30	14:00	14:40	15:10	15:20
14:30	14:40	15:10	15:40	16:10	16:20
15:20	15:30	16:00	16:40	17:10	17:20
16:20	16:30	17:00	18:40	19:10	19:20
17:20	17:30	18:00	20:00	20:30	20:40
19:20	19:30	20:00	21:30	22:00	22:10

※シャトルバスは当日の天候や道路状況などにより、予告なく発車時間や変更となる場合がございます。
最新の運行状況は、お電話又は公式ホームページにてご確認ください。

LINE 公式アカウント
お友だち募集中

お誕生日プレゼントや
レストラン・ラウンジご
利用でポイントが貯ま
るショップカードなどお
トクがいっぱい!

〒424-0875 静岡市清水区馬走1500-2
tel.054-335-1131 (代表)
https://www.ndhl.jp info@ndhl.jp
日本平ホテル

総料理長 渡辺健太郎が贈る

春の美食会 2025

この夜のために、総料理長 渡辺健太郎が考案した特別メニューを、心ゆくまで堪能ください。

4/5⁺ ご予約制 ネット予約可
お一人様 ¥18,000
特選コース料理 ヘアリングワイン付
会場/ボールルーム「日本平」
17:00～アペリティフ(食前酒)
17:30～美食会
特別送迎バス(予約制)もご用意しております
◎未成年のお客様の入場はご遠慮ください
◎男性はジャケット着用をお願いしております

ネット予約はこちら
お問い合わせ
宴会予約係 tel.054-335-1132

日本の節句に家族やご友人たち、日本平ホテルのランチメニューで楽しんでいただきます。

ひなまつり ブッフェ

日本平ホテル

3/1⁺・3/2⁺ (第1部)11:30～13:00 (第2部)13:30～15:00
会場/ボールルーム「日本平」
ご予約制/ネット予約可 90分制
お一人様/大人 ¥4,500 小人(5～12才) ¥2,200
ブッフェ料理+ソフトドリンクのフリードリンク付き

◎ひな人形の展示と、お子さまが楽しめるキッズコーナーをご用意!
◎もちろん寿司やひなあられなど、ひなまつりらしいお料理に加え、日本平ホテルならではのブッフェ料理をご賞味ください。

ネット予約はこちら
お問い合わせ 宴会予約係 tel.054-335-1132

日本料理 富貴庵 【ふきあん】 tel.054-335-1155
(ご昼食)11:30～15:00[L.O.14:30] (ご夕食)17:30～21:00[L.O.20:30]

お祝いプラン「幸」

5日前までのご予約制 / 4名様以上
お一人様 ¥11,500

ご家族の記念日や顔合わせなど、人生のお祝いにご心を込めた料理とおもてなしでお迎えいたします。

3つのプレゼント

- ①卓上花(お持ち帰りいただけます)
- ②乾杯酒(スパークリングワインorノンアルコールスパークリングワイン)
- ③気兼ねなくお過ごしいただける個室をご用意

オプション

鯛の塩釜焼 一尾 ¥10,000～ (7日前までのご予約制)
※サイズにより価格は変動します
お祝い事に相応しい鯛を塩釜焼でご用意。鏡開きのセレモニーと、塩釜で旨味が増した上品な味わいをお楽しみください。

※記念撮影、着付け、ヘアアレンジなどのご手配も承ります(別途料金)。

Upper Lounge 【アップーラウンジ】 tel.054-335-1162
(デイトム)11:30～17:00 (パertime)17:00～24:00[L.O.23:30]

新中国料理コースが登場!

個室 でフカヒレ姿煮コース

ご予約制 / 2時間制 / 1日1組限定
18:00～21:00
お一人様 ¥13,000 ※4名様より承ります
フカヒレの姿煮をはじめ、中華前菜盛り合わせ、北京ダック、蒸し点心2種、アハタの蒸し物、北京ダックを使った味噌炒め&スープ、エビチリ、蟹肉とレタスのチャーハン、そしてデザートまで。豪華食材を堪能する至福のコースを個室でゆとりとお召し上がりいただけるプランです。

春の軽食ランチメニュー
ボルチーニ香るミートドリア
11:30～17:00
¥1,950
コロっとしたひき肉の存在感と、ボルチーニ茸の芳醇な香りが印象的。バターライス、ミートソース、ボルチーニ茸、そしてチーズが織り成す深い味わいをご堪能ください。

大切な仲間とのひとときを

歓送迎会プラン

3/1⁺～4/30⁺

春といえば出会いと別れの重なる季節。お世話になったあの人と、これからともに過ごしていく仲間たちと、美酒美食をご堪能ください。送迎バスもご用意しておりますので心置きなく楽しめます。ベストシーズンの日本平で、心に残る歓送迎会を。

Aコース	Bコース	Cコース
お一人様 ¥7,000	お一人様 ¥9,200	お一人様 ¥11,400

洋食コース料理+オンテールブッフェ料理+ブッフェ料理からお選びいただけます。(B・Cコースは和洋折衷コースもご用意いたします) 料金には料理+会場費が含まれております。15名様以上(ブッフェは30名様)より承ります。

特典① 静岡市内～ホテル往復送迎バス(他のお客様との乗り合わせはいたしません)
特典② プロジェクタースクリーン使用料50%優待 無料Wi-Fi完備 Web会議システムへの接続も可能
特典③ 音響照明基本料サービス(マイク2本+常設設備+BGM)

フリードリンク
〈ベーシックコース〉 +2,640円 ビール・焼酎・ウイスキー・ソフトドリンク
〈プラスコース〉 +3,300円 ベーシックコース+ワイン(赤・白)・日本酒

お問い合わせ 宴会予約係 tel.054-335-1132

日本平ホテルが贈るお花見企画

さくら ブッフェ

3/30⁺

ご予約制/ネット予約可/90分制
〈第1部〉11:30～13:00
〈第2部〉13:30～15:00

お一人様/大人 ¥4,500 小人(5～12才) ¥2,200
ブッフェ料理+ソフトドリンクのフリードリンク付き 会場/バンケットルーム「富士」
うらかな春の陽ざしが射し込む空間で、美しい桜が咲く庭園をご覧いただきながら総料理長 渡辺健太郎が手がけるブッフェ料理と共に、春の訪れをご堪能ください。庭園さくらエリアでお楽しみいただけるゲームもご用意しております。

ネット予約はこちら
お問い合わせ 宴会予約係 tel.054-335-1132

駿河寿司「匠」

11:30～13:30 / 17:30～19:30
お一人様 ¥18,000 7日前までのご予約制
寿司処の大将が時味したネタ(南マクロ大トロ・カマトロ炙り車エビ・ウニ 他7貫)と、静岡の食材のコースで至福のひとときをお楽しみください。

※食材の入荷状況によりメニューの内容が変更になる場合がございます。

春の行楽弁当

3/24⁺～4/11⁺
場所/野外庭園
1セット 2名様分 ¥6,600
平日限定 / 5日前までのご予約制

爽やかな風吹く庭園で、春にぴったりの富貴庵特製のお弁当をご堪能あれ。開放感あふれるひとときはまさに、日本の春の醍醐味です。お茶(水筒)・敷ごさをご用意いたします。

※雨天時は富貴庵(店内)にてご提供いたします。
※野外庭園以外へのテイクアウトはお承りいたしかねますのでご了承ください。

お弁当受取・返却場所/日本料理 富貴庵 ※写真は1セット2名様分

個室で春の歓送迎会プラン

ご予約制 / 2時間制 / 1日1組限定
4/30⁺まで 11:30～17:00
お一人様 ¥5,000
※プラス2,500円で飲み放題プランに変更可能です ※4名様より承ります
◎贈呈用の花束(1名様分)を日本平ホテルからプレゼント

大切な方の旅立ちや新しい出会いをホテル最上階からの眺望と一緒に楽しんでください。

飲茶パーティープラン

お一人様 ¥4,500 も好評受付中です

桜のシーズナルカクテル2種

3/1⁺～4/30⁺
各 ¥1,400

左)SAKURA Tonic (桜トニック)
右)Blossom Baum(ブロッサム パーム)
満開の桜の木をイメージした、ジンベースのオリジナルカクテルです。ほのかに甘い梅と桜の香りをお楽しみください。

桜のプレミアムソーダフロート

3/1⁺～4/30⁺ 11:30～17:00
¥1,400
桜の花のエキスと桜のシロップを贅沢に使用した、この季節だけのプレミアムソーダフロートです。

All Day Dining The Terrace 【オールデイダイニング サテラス】 tel.054-335-1157
(ご朝食)7:00～10:00[L.O.9:30] (ランチ)11:30～13:10 (ディナー)17:30～21:30[L.O.21:00]

Spring Lunch Buffet 春のランチブッフェ

3/1⁺～4/27⁺ 11:30～13:10 ご予約推奨

メインディッシュ(本日の肉料理 又は 魚料理)+ブッフェ料理
お一人様/大人 ¥3,800～ 小人(5～12才) ¥1,600
春をテーマにしたメニューをラインナップ。
お野菜やお肉・お魚と、春の息吹や香りをお届け
春の陽気と共に心躍るひとときをお過ごしください。

国産牛ハンバーグ オニオンソース
春野菜添え
人気のハンバーグに春キャベツや笋を添えて、春を感じる一皿に仕上げました。

駿河産真鯛のホワレ
桜香る白ワインソース
桜のリキュールで香りつけた白ワインソースと駿河産の真鯛とのマリアージュをご堪能ください。

アニバーサリーディナー ご予約制
4/20⁺まで 17:30～19:30
お一人様/大人 ¥15,000
ホワイトデーや記念日、お誕生日、そして歓送迎の席などの特別なシーンを華やかに彩るスペシャルディナーをご用意。特典として、アニバーサリーケーキと乾杯酒をご提供いたします。煌びやかな夜景を眺めながら、大切な方とのかけがえのないひとときをお過ごしいただけます。

Terrace Lounge [テラスラウンジ]

OPEN 10:00～19:00

苺のアフタヌーンティーセット

3/31⁺まで 14:00～17:00 ご予約不可

1セット2名様分 ¥5,000 コーヒー又は紅茶付
旬を迎えた苺が主役のアフタヌーンティーセット。苺のマカロン、苺のバクダチーズケーキ、苺のタルトなど、愛らしい人気者の苺スイーツが勢揃い。眺めているだけでも心が躍る、苺色のティータイムをお楽しみください。

日本平の絶景を前に 至高の食材を生かした 究極の鉄板焼

レストラン棟 GARDEN COURT

ガーデンコート

レストラン棟 GARDEN COURT ガーデンコート

自然と対話する 非日常空間で過ごす 和みの時間

鉄板焼 結久

TEPPANYAKI MUKU (むく) tel.054-335-1243

ご予約制 (ランチタイム)11:30～15:00[L.O.14:00] (ディナータイム)17:30～21:00[L.O.20:00]
※小学生以下のお客様のご利用はご遠慮いただいております。

Garden Lounge [ガーデンラウンジ]

tel.054-335-1243

ご予約不可 (ランチタイム)11:30～L.O.14:00 (カフェタイム)14:00～L.O.17:00 (オールタイムメニュー)11:30～21:00[L.O.20:30] ※平日11:30～のみご予約可
ご予約可 (ディナータイム)17:30～21:00[L.O.20:30]

春の鉄板焼ディナー ご予約制

3/1⁺～5/31⁺ 17:30～19:30

この季節ならではの旬野菜や海鮮と、選び抜いた最高ランクの和牛などを、目の前で織り上げられるシェフの鮮やかな技と共に、絶景と美味、そして匠の技に酔いしれる極上のひとときをお約束します。

翔輝(Toki)国産黒毛和牛ディナー お一人様 ¥18,000
結久(Muku)特選黒毛和牛ディナー お一人様 ¥25,000
絢爛(Kenran)料理長特撰ディナー ※5日前までのご予約制 お一人様 ¥32,000

鉄板焼ディナー付ご宿泊プランもございます。

シェフのおすすめ 本日の逸品

シェフ相澤哲が厳選した旬の食材を使ったお料理をご用意しております。
3/17⁺～5/31⁺ 11:30～21:00
¥2,600 (パン又はライス付) ※ご利用日によりメニューが変更になります。
一例 「日本平に春が来た」～ 鯖のムニエルと春野菜のフランセーズと共に～
春の訪れを感じさせる一皿です。香ばしく丁寧に焼き上げた鯖のムニエルに、彩り豊かな春野菜と旬のソーセージの煮浸しを添え、アサリの旨味と芳醇なオリーブオイルが織りなすスープで仕上げました。最後にパンを浸して、余韻までじっくりお楽しみいただけます。

季節のロンネフェルトティー 2種

3/1⁺～5/31⁺ 11:30～21:00 各 ¥970

左)ルイボススキルシュ
桜の香りをもとめた南アフリカ産ルイボスをブレンド。やさしく広がる桜の風味が、特に女性に人気のお一品です。
右)ヴァルトマイスターラスベリー
ヴァルトマイスターとラスベリーが香る、ロンネフェルトならではのフルーティー。桜餅を思わせる甘い香りのハーブが感じさせます。

スプリングパフェ

3/1⁺～5/31⁺ 14:00～17:00
¥1,800
甘酸っぱいベリーの爽やかさと濃厚なチョコレートのコクが溶け合い、ひとくちごとに華やかで奥深い味わいが広がります。なめらかなクリームとリッチなアイスクリームが重なり合い、心満たす余韻を残します。

※表示価格は消費税込み、または消費税+サービス料込みの価格となっております。 ※写真はイメージです。仕入状況により内容を変更する場合がございます。