

公告第110号  
令和7年3月7日

支出負担行為担当官  
防衛大学校総務部長

井草 真言

## 訂 正 公 告

令和7年3月3日、公告第109号に記載した公告を下記のとおり変更する。

### 記

1. 仕様書 4 (5) (イ)

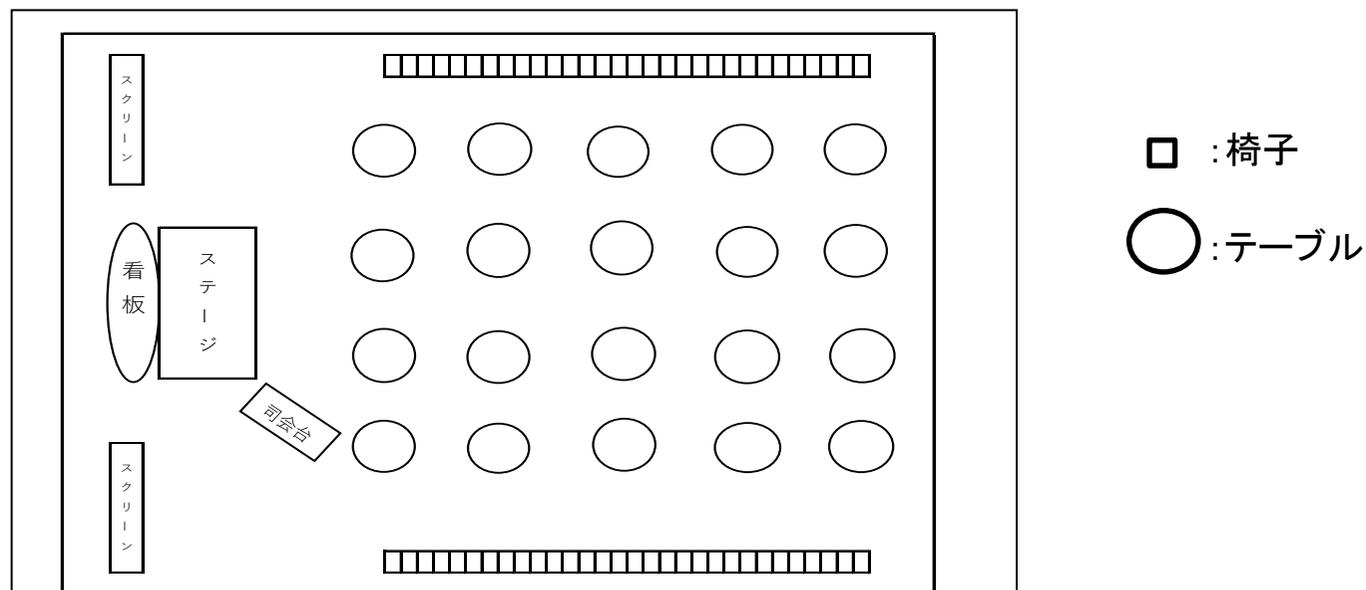
旧：4月29日（火）  
東京都（浅草周辺）及び神奈川県（横浜及び鎌倉周辺）

新：4月29日（火）  
東京都（東京タワー及び浅草周辺）及び神奈川県（鎌倉周辺）

2. 別紙第4並びに別紙第5

添付のとおり変更する。

## ウェルカムレセプション（配置図基準）



※1 ホテル内にクローク、来賓用控室、更衣室(男性用・女性用)が1部屋ずつ確保されていること。

※2 レセプション会場においてテーブルが20卓、椅子が最大200脚使用できること。

※3 立食形式とし、ビュッフェ方式及び実演料理のための元卓が会場内に配置されていること。

・ビュッフェ

肉料理(2種類)、海鮮料理、中華料理、麺料理、デザート(4種類以上)、飲料(酒類、ソフトドリンクを含め14種類以上)

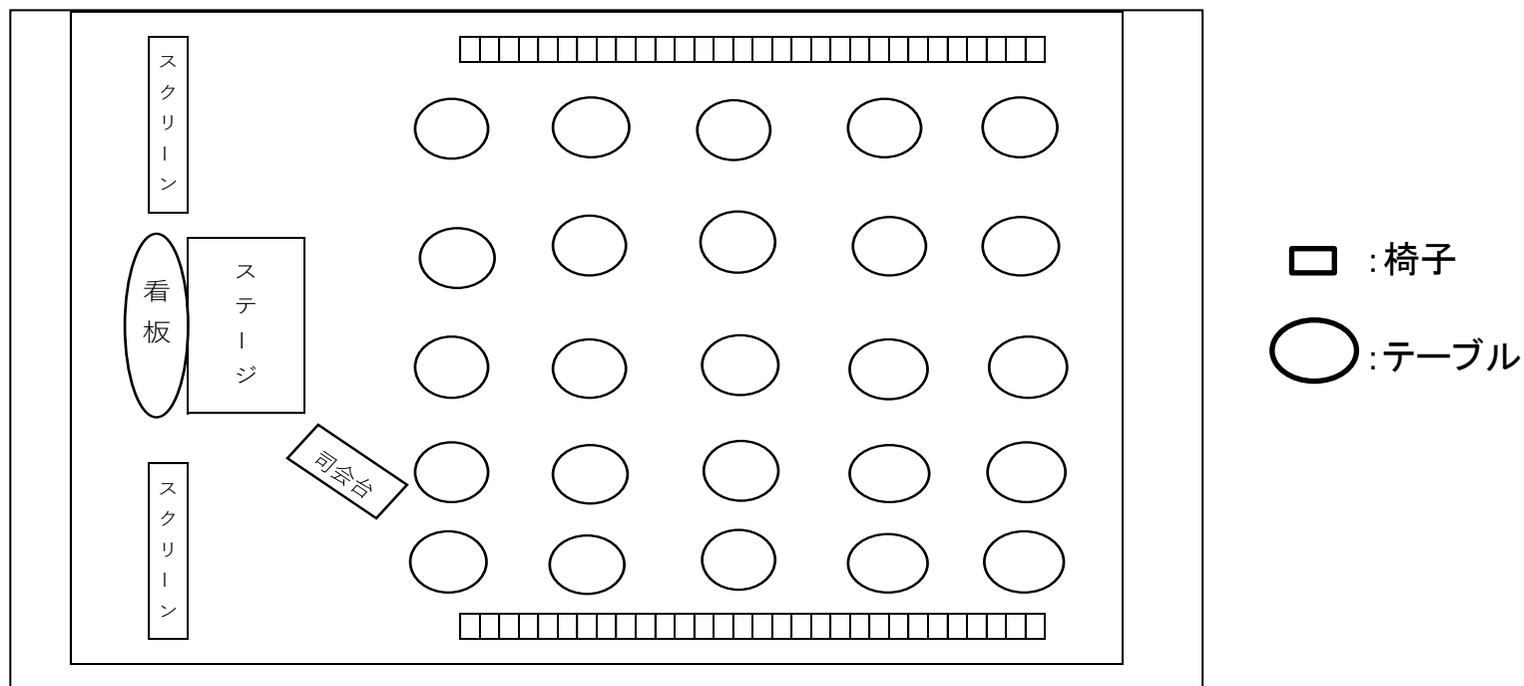
・実演料理

揚物料理、鍋料理、肉料理、御飯料理、麺料理

※4 レセプションの細部は、ホテル側と官側で調整する。

※5 スクリーン2つの内、1つは官側で準備する。

## フェアウェルパーティー（配置図基準）



※1 ホテル内にクローク、来賓用控室、更衣室(男性用・女性用)が1部屋ずつ確保されていること。

※2 パーティー会場では、テーブルが25卓、椅子が最大250脚使用できること。

※3 立食形式とし、ビュッフェ方式のための元卓が会場内に配置されていること。

ビュッフェ

肉料理(2種類)、海鮮料理、中華料理、麺料理、デザート(4種類以上)、飲料(酒類、ソフトドリンクを含め14種類以上)

※4 パーティーの細部は、ホテル側と官側で調整する。

※5 スクリーン2つの内、1つは官側で準備する。