

創業期以来 100年ぶり、2020年に向け新ホテルを新橋に開業（12/1）
「お茶」テーマ！ 客室で“茶屋体験”、茶道モチーフのデザインも随所に！
抹茶やほうじ茶を使ったヘルシー総菜とスイーツのレストラン&デリも開業
世界的デザイン会社が手掛ける“現代の茶屋”

プレス向け内覧説明会&試食会 開催
<3部制> 11/26(月)11:30~、17:00~ / 11/27(火)17:00~

ホテル、レストラン運営の老舗、1899年創業の(株)龍名館(東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金5千万円)は、「お茶」をテーマに、日本らしさを打ち出した「ホテル 1899(イチハチキウキウ)東京」(1泊2.3万円~)を、新橋・虎ノ門エリア(港区新橋6-4-1)に、2018年12月1日(土)に開業します。

当社が創業期以来、約100年ぶりに用地を取得し、建設するホテルで、創業年を冠したブランド「1899」の第1号ホテルです。

敷地面積は約370平米で、地上9階建て(延べ床面積約2400平米)、客室数は63室です。

1階には、抹茶やほうじ茶を使った和洋の総菜を提供する、「日本茶」をテーマにしたレストラン&デリカテッセン「DELI&BAR1899 東京」を開業します(レストランのオープン時期は12月中旬以降)。

建物は、世界的な建築デザイン会社(ゲンスラー・アンド・アソシエイツ・インターナショナル・リミテッド)が、「現代的に解釈された茶屋体験」をコンセプトに手掛けます。

つきましては開業を前に、11月26日(月)と27日(火)の二日間、報道各位向けの説明・内覧会と料理の試食会を開催します。レストランでは、“お茶料理”など総菜少しずつを、茶粥等とともにお召上がりいただき、お店の朝食コンセプト「美味しいものを、あれこれ、少しずつ楽しめる、お食事どころ」をお楽しみいただきます。お忙しい折かと存じますが是非、ご取材賜りますと幸いです。

日時	【一部】11/26(月)11:30~ 【二部】11/26(月)17:00~ 【三部】11/27(火)17:00~
進行	<説明会> 港区新橋 6-2-1 木村ビル 2F ※ホテル隣のビルで実施、説明会后ホテルに移動 代表取締役社長 浜田敏男 挨拶 / 専務取締役 濱田裕章 ホテルとレストランの概要説明 ゲンスラー社 デザイナー ホテルとレストランの内装デザイン説明 <内覧会・試食会> 港区新橋 6-4-1 「ホテル 1899 東京」

客室は茶屋をイメージしたデザイナーズルーム

ホテルの客室(3F-9F)は、「茶屋をイメージした庵(いおり)」をコンセプトにした、個性的な4種類のデザイナーズルームを用意します。部屋タイプは、ダブルとツインルーム(2人1室)のみです。

2階のフロントでは、茶釜で淹れた日本茶でもてなすスペースを設けるなど、随所で“茶屋体験”をしていただけるホテルです。



銀座・六本木・丸の内など人気の観光地に近い好立地なのも特長です。羽田空港からタクシーで約20分の近さで、JR やメロなど4駅が徒歩圏内にあるアクセスの良さを売り出します。

国内利用(観光、ビジネス)のほか、急増している訪日外国人もターゲットに運営します。

ホテル全体のデザインコンセプトは「現代的に解釈された茶屋体験」

“茶屋の縁側”付きなどモダンにアレンジされた“お茶文化”を...

新規開業する「ホテル 1899 東京」の全体のデザインコンセプトは、「現代的に解釈された茶屋体験」です。

「スーペリアダブル B・ENGAWA」など 42 室には、「茶屋の縁側」をモチーフにした家具を設置します。また、客室のベッド側、奥半分の床全体を約 40cm 高くすることで、茶屋の縁側のように腰をかけて、旅や仕事の疲れを癒していただけます。一部の部屋は洗面台をインテリアに溶け込むようにベッド近くに配置しているのも、他にはない珍しい特長で、客室に用意するオリジナルの日本茶を、その縁側に腰掛けるようにして、お楽しみいただけます。

加えて、茶道の道具である茶せんをモチーフにしたインテリアなど、和の要素を、館内の随所に配し、客室のカーペットやインテリアは、木目と緑茶をイメージしたやわらかいグリーンを基調にしています。モダンにアレンジされた“お茶文化”を、館内と客室の随所で感じていただける内装です。



お部屋にご用意するオリジナルの日本茶とともに、都心にながらゆったりと寛げる、温かみのある空間



2階フロント。日本茶の試飲カウンターやお茶関連のアイテムを販売するショップを併設

2020 年に向けますます激化するホテル戦争の中、2 軒のミシュランガイド掲載ホテル（「ホテル龍名館お茶の水本店」「ホテル龍名館東京」）の運営ノウハウに加え、旅館時代から続く、高品質なおもてなしのサービスや文化を顧客にアピールします。年間 2 万組の宿泊を想定しており、2019 年度は 4 億円の売り上げを新ホテルで目指します。

“お茶料理”や“お茶スイーツ”を提供する、デリカテッセン&レストラン 1F に開業

ホテル 1 階には、“お茶料理”や“お茶スイーツ”を提供する、「日本茶」がテーマのレストラン兼デリカテッセン「DELI&BAR(デリ&バル) 1899 東京」をオープンします。ホテル開業当初は宿泊客向けに営業し、一般向けには 12 月中旬以降の開業を予定しています。

一般向けのレストランオープン後の料理は、抹茶やほうじ茶など日本茶を使ったメニューを軸に、和洋の総菜や、からだに優しいスープ、夜限定おつまみなどを用意。総菜は 1 品 120 円からと手ごろな価格設定で、たくさんの料理を少しずつ選んで、十八穀ごはんや茶粥と合わせてお食事いただけます。

料理は全て、テイクアウト可能なデリメニューとしても提供。ヘルシーな“日本茶デリ”の数々は、オフィスでのランチや夕食としても便利です。



ヘルシーな“日本茶デリ”の数々を提供

<ご参考資料>

老舗「龍名館」、おもてなしの心を受け継ぎながら、旅館からホテル業への転換へ

龍名館の源流である、1899年(明治32年)開業の旅館「旅館龍名館本店」は、日本画家の川村曼舟や伊東深waterからはじめ、作家、芸術家など多くの文化人に愛されました。

作家の幸田露伴の次女である幸田文が、小説「流れる」で、帝国ホテルと並び在京の名店に挙げたほか、宿泊した画家が宿泊代の代わりに自身の絵を置くなどのエピソードが残ります。



1899年開業、木造時代の「旅館龍名館本店」

その高品質なサービスや文化、日本旅館のきめ細やかな“おもてなしの心”を受け継ぎながら、当社は昨今、旅館からホテル業への転換を進めてきました。

2009年、東京駅前(八重洲)の「旅館呉服橋龍名館」(1963年「ホテル八重洲龍名館」に改称)を更地にして全面建て替えし、15階建て135室の「ホテル龍名館東京」を開業。

2014年には、御茶ノ水の「旅館龍名館本店」を改修。一般旅館から小規模高級ホテルに業態を変更し、全9室がスイートルームでもてなす「ホテル龍名館お茶の水本店」として、開業しました。

ミシュランガイドの高評価を得る2軒のホテル運営ノウハウを活用

新ホテル「ホテル1899東京」の運営には、「ミシュランガイド東京2018」に掲載されるなど、高い評価を得るホテル2棟(「ホテル龍名館お茶の水本店」「ホテル龍名館東京」)で培った、細かな顧客管理や商品企画などの販売ノウハウを活かします。

特に東京駅前の「ホテル龍名館東京」は、過去7年連続で、売上を更新し続けています。2017年の宿泊稼働率は約90%で、宿泊人数の海外宿泊客比率は約60%まで高まっています。海外でのウェブ展開や宿泊マニュアルづくり、人材育成などで互いに連動させます。

今後も関東・関西の主要都市で新規出店を計画

当社は今後も新規出店を検討しており、「龍名館」と「1899」の2ブランドのホテルを、関東、関西の主要都市で展開したい考えです。

2030年以降には、御茶ノ水の「ホテル龍名館お茶の水本店」ビルの全面建て替えの構想があり、多店舗展開でブランド力を上げ、ビル建設時のホテル誘客力やテナント誘致力を高めていきます

株式会社龍名館 会社概要

所在地	〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台3-4		
代表者	代表取締役社長 浜田敏男	創業	1899年(明治32年)6月
資本金	50,000,000円	事業内容	旅館・飲食店・不動産経営
系列店	【ホテル】「ホテル龍名館お茶の水本店」「ホテル龍名館東京」 【レストラン】「RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU」「花ごよみ東京」「紺碧の海」		

本件に関する報道各位からのお問い合わせ先

(株)龍名館 広報担当 濱田(はまだ)・山口 TEL:03-5298-2988 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp
 広報事務局(Clover PR内) 福本、富田、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net

