ホテル龍名館東京
HOTEL RYUMEIKAN TOKYO

ご参考資料

東京駅前、ミシュラン掲載のスモールラグジュアリーホテル「ホテル龍名館東京」

2020 年を前に 3 割の客室を大改装、開業 10 年を機に 1 億円を投資し、競争力高める

「東京駅から最も近いモダン旅館」の新スタイルを提案、6/4 オープン

「ホテル」と「旅館」が融合した宿泊施設へ、「オフィス・ルーム」なるビジネス部屋も

「選ばれる個性」で、“東京ホテル戦争”に一手

ホテル、レストラン運営の老舗、創業 120 年の（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、東京駅前のミシュラン掲載ホテル「ホテル龍名館東京」（中央区八重洲 1、客室 135 部屋）の開業 10 年を機に、客室の約 3 割を大改装し、「東京駅から最も近いモダン旅館」をコンセプトにした、新しいデザインルームを打ち出します。

改装する客室数は 38 室で、2019 年 6 月 4 日（火）からオープンします。客室タイプは全てダブルルームで、宿泊料金は 1 泊 1 室税込 27000 円～です。

改装にかける投資額は約 1 億円で、客室デザインのほか、家具や寝具、装飾品など全てを刷新します。斬新なコンセプトの部屋を打ち出すことで顧客満足を高めるとともに、改装後の客室単価を最大 42%引き上げて、売上増を狙います。

畳、ちゃぶ台、菊柄、茄子紺色…旅情誘う部屋づくり

改装する 38 室のうち 33 室を、「東京駅から最も近いモダン旅館」をコンセプトに掲げた、デザインルームにします。

靴を脱ぎ、足を伸ばしてゆったりできる畳敷きのスペースや、高床の小上がりにちゃぶ台を置いたリビング風の部屋を設けるなどしながら、当社、龍名館の源流である旅館の要素を、巧みに取り入れます。

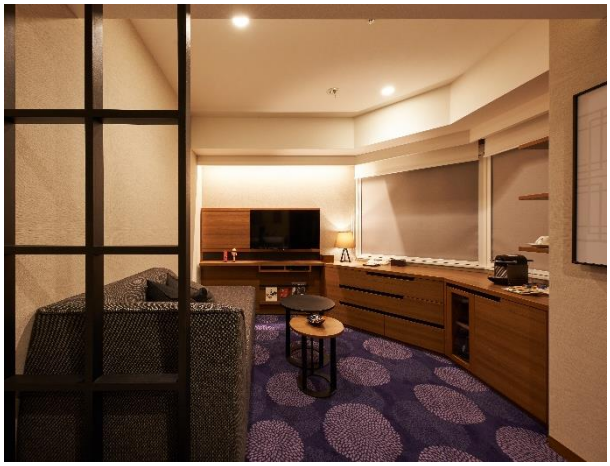
床には、菊の花をモチーフにした、日本の伝統色で重厚感のある「茄子紺色（なすこんいろ）」のカーペットを敷くとともに、一輪挿しや、ちょっとした盆栽のイミテーションを置きながら、空間全体で和の旅情を誘います。けん玉や万華鏡など日本の玩具を客室に置いているのも特徴で、日本文化にほっこりとしていただきます。

客室タイプは「TATAMI ROOM」（28 室、19.7 平米）と「JAPANESE MODERN」（5 室、27 平米）の 2 つで、いずれも和洋室をイメージしています。

【JAPANESE MODERN】畳敷きの“小上がり”には、ちゃぶ台を用意。靴を脱ぐ旅館スタイルで“和のくつろぎ”を

【TATAMI ROOM】ベッド台が部屋の奥まで続き、足を伸ばしてくつろげる畳スペースに

キャビネやホワイトボード、ゆったりしたソファ…ビジネス利用向けの新ルームも



改装する 38 室のうち 5 室は、ビジネス利用を想定した、「オフィス・ルーム」という新機軸の客室を、導入します。

「TOKYO SOHO」（5 室、22.8 平米）の名称にした洋室で、機能的なコーナーキャビネットや大きなソファ、ホワイトボードを各部屋に用意します。ラウンジのような広いリビングコーナーを設けるので、ゆったりとした空間の中で、仕事に向き合えます。客室名の「SOHO」（＝自宅オフィス）のように、お使いいただけます。

高級マットレスと枕で睡眠をサポート、“全身エステ”ができるシャワーヘッドも

改装する全 38 室は、睡眠環境にもこだわります。ベッドのマットレスは、老舗寝具メーカー「西川」の最上級モデル「エアーSX」を採用。多くのアスリートも愛用している最高品質のマットレスで、柔軟性と硬度を備えた特殊構造により、寝る姿勢を自然なままキープする点が特長です。枕も同社の「エアー4D」で、立体的なフィット感と温度調節機能で、より深い眠りへと導きます。

バスルームには、エステ気分で疲れを癒していただく、シャワーヘッド「nude（ヌード）」（製造：if_isolafelice）を完備。水の出る穴が 0.4mm と極細で、泡と勘違いするほど、柔らかい水圧なのが特徴です。髪やお肌へのストレスを軽減しつつ、マイクロ・ナノバブルの高い洗浄作用で、汚れをしっかりと落としてくれます。お肌を健康な状態に導く、嬉しいアイテムです。

「入浴後」「就寝前」「起床後」にあわせてブレンドしたオリジナル日本茶を客室に用意

38 室全てのお部屋で、龍名館オリジナルのブレンド茶を用意します。「日本茶インストラクター」の資格を有する当社のスタッフがブレンドした、ここでしか味わえない日本茶です。

シャワー後にオススメの「保温」、お休み前にも飲める、低カフェインの「リラックス」、目覚めの一杯にぴったりの「覚醒」の 3 つのテーマに沿った日本茶、合計 3 種を各客室にセットします。

稼働率 90%も、2020 年に向け既存ホテルの集客強化！都内“ホテル戦争”に一手
「選ばれるホテル」へ、テーマ性・個性で勝負

「ホテル龍名館東京」の足元の業績は好調です。2018 年度（4 月-3 月）の売り上げは 9 億円（前年比約 104%）を超え、9 年度連続で過去最高の売上高を更新し続けています。また、2018 年度の宿泊稼働率は約 90%と高い水準を維持しており、海外宿泊客（人数）比率は約 52.8%（前年比+1.7%）まで高まっています。宿泊者のうちビジネス利用（人数）は約 34.9%です。

2020 年に向け激化する“ホテル戦争”（開業ラッシュ）の中で、お客様に“選ばれるホテル”へとさらに進化するため、今回の改装で、テーマ性と個性のあるホテルを打ち出します。

ホテル龍名館東京
HOTEL RYUMEIKAN TOKYO

新しく導入する客室について

オープン	2019 年 6 月 4 日（火）	部 屋 数	38 室	
部屋価格（税 込）	＜1＞ FORUS A -TATAMI ROOM-		19.74 平米：28 部屋	1 泊 27,000 円
	＜2＞ FORUS B -TOKYO SOHO-		22.84 平米：5 部屋	1 泊 32,000 円
	＜3＞ FORUS C -JAPANESE MODERN-		26.99 平米：5 部屋	1 泊 37,000 円
部屋特長	＜1＞ 靴を脱いで過ごす和洋室。部屋奥を畳風の高床にして、「縁側」を演出。足を伸ばしてくつろげます ＜2＞ 機能的なコーナーキャビネット、大きなソファ、ホワイドボード、ラウンジのような広いリビングコーナーが特長。「SOHO」（＝自宅オフィス）の通り、ビジネス利用に特化した部屋です ＜3＞部屋奥を畳の高床にして、ちゃぶ台と低めのソファを置く、広いお部屋です。高級旅館にいるような、ゆったりとしたお時間を過ごせます			
デザイン	IDEAL design & products	投 資 額	約 1 億円	
ブランド	「FORUS」（フォーラス）は、改装前からの客室のブランド名で、「For 明日（＝明日のために）」の意味を持っています。「明日を輝かせる場所」をコンセプトに、旅の疲れを癒し、しっかりと休息と睡眠をとり、翌日を輝かせるような客室を目指しています。			

＜ご参考資料：ホテル概要＞

開業 10 周年！ミシュランガイド 8 年連続掲載&トリップアドバイザーで好評価
東京駅前のスモールラグジュアリーホテル「ホテル龍名館東京」について

今年（2019 年）6 月に 10 周年を迎える「ホテル龍名館東京」（八重洲）の元々は、1899 年（明治 32 年）開業で、現在も営業中の「ホテル龍名館お茶の水本店（旧旅館龍名館本店）」（神田駿河台）の分店として開業した、「旅館呉服橋龍名館」（1963 年「ホテル八重洲龍名館」に改称）です。

源流である「旅館龍名館本店」は開業以来、画家や作家、芸術家など文化人に愛され、日本画家では川村曼舟や伊東深水らが泊まったこともある伝統ある旅館です。

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、宿泊いただい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る老舗です。

その文化を汲む「ホテル龍名館東京」は、世界主要都市の高級ホテルのデザインを多数てがけるデザイナー、ジョー・リベラ氏による内装と、和・洋が融合した気品のある優美なしつらえが特長です。

男性イメージのビジネスホテルとは一線を画すスモールラグジュアリーホテルとして、お客様に定着しています。また、東京駅前徒歩 3 分という好立地で、ビジネスはもとより旅行の拠点としても多くご利用いただいています。

これまでにミシュランガイドで 8 年連続（2012～2019 年）の二ツ星（パビリオン）を獲得しているほか、日経トレンディ「2012 年ホテルランキング」のビジネスクラス部類で全国 1 位となるなど、高い評価を得ています。また世界最大の旅行口コミサイト「TripAdvisor（トリップアドバイザー）」では、2011 年度より 8 年連続のエクセレンス認証を受賞し、殿堂入りするなど、外国人観光客にも人気を集めています。

ホテル龍名館東京
HOTEL RYUMEIKAN TOKYO

本格和食楽しめる朝食ビュッフェ、“日本一の朝食シェフ”がメニュー監修

ホテル 15 階の和食店「花ごよみ東京」では、月替わりの“手作り本格和食”と 30 種のベジタブル料理を楽しめる朝食ビュッフェ「東京ブッフェ」（税込 2500 円）が、大変ご好評いただいています。

ご宿泊客はもちろん、一般のお客様もご利用いただけます。平日は朝 7 時から 10 時まで、土日祝日のホリデーブランチでは 7 時から 14 時まで営業しています。

創業 120 年、会席料理屋として培った伝統を受け継ぐ本格的な日本料理約 15 種が並ぶほか、希少性の高い江戸東京野菜を含む 40 種の野菜を、サラダやしゃぶしゃぶなどで召し上がっていただけます。体に優しい贅沢な和食のビュッフェで、朝から元気をチャージできます。

各メニューは、“日本一の朝食シェフ”※と称される矢吹淳男シェフに監修をお願いしています。

※群馬県「源泉湯の宿 松乃井」の農家レストラン「野喰禅料理かしきや」のシェフ・矢吹淳男氏は、料理長を務めた「銀座コムズホテル」の朝食ビュッフェで、JTB 朝食アンケートで全国 1 位を獲得する等で、「日本一の朝食シェフ」と称されています

開業 10 周年を記念し 10 特典を用意！フォトブック付き宿泊プラン等

「ホテル龍名館東京」は開業 10 周年を記念し、特別な宿泊プランなど計 10 通りの特典を順次用意します。6 月 4 日（火）からは、フォトブック付きの宿泊プラン（税込 16,100 円～）を 9 月 30 日（月）まで販売します。東京での思い出の写真を、スマホで簡単に、可愛いオリジナルフォトブックにしていただきます。フォトブックは後日、ご自宅に届けます。同プランには、地元・日本橋の老舗和菓子店「榮太樓總本舗」はじめ、創業 100 年を超える東京の銘店 5 店がコラボしたピーセンもお土産に用意します。ほかにも 6 月 1 日（土）から 1 年間、夕食にホテル 15 階の和食店「花ごよみ東京」の 10 周年記念御膳が付く「10 周年記念御膳付きプラン」（税込 22,400 円～）を販売します。

ホテル龍名館東京　概要

施設名	ホテル龍名館東京	開業日	2009 年 6 月 1 日
住所	東京都中央区八重洲 1-3-22	交通	JR 東京駅八重洲北口から徒歩 3 分
客室	シングルルーム、ツインルーム、スイート等 12 種類の客室をご用意		
施設	客室 135 室、レストラン 2 軒	宿泊料金	21,000 円～ ※2019 年 6 月より改定
電話	03-3271-0971	HP	https://www.ryumeikan-tokyo.jp/

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」「ホテル 1899 東京」	
	レストラン	「RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU」「花ごよみ東京」「紺碧の海」	

―――― 報道各位からのお問い合わせ先 ――――

（株）龍名館 広報担当 山口、濱田（はまだ） 03-5298-2988（tel） p.r@ryumeikan.co.jp

広報事務局（Clover PR 内） 富田、福本、澤本 03-6452-5220（tel） cloverpr@cloverpr.net