

「お茶」がテーマの「ホテル 1899 東京」 12/1 新橋・虎ノ門エリアに開業
ウェディングドレスの著名デザイナーが制服をデザイン
宿泊予約 500 件突破で順調な滑り出し

ホテル、レストラン運営の創業 120 年の老舗(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、年末(12/1)に開業する新橋・虎ノ門エリアの「ホテル 1899 東京」(1泊 2.3 万円～/客室数 63 室)のスタッフ制服を決定しました。ホテルと同じく「お茶」をテーマにしたデザインで、お客様をもてなします。

新ホテルのスタッフの制服デザインは、ブランドプロデューサーで、またウェディングドレスの著名デザイナーとして、多くの花嫁から絶大な支持を得る山城葉子氏が手掛けます。

ホテルという非日常的な体験をしていただくお客様に、スタッフの制服でも特別感を感じていただけるよう、結婚式という非日常を演出する同氏にデザインを依頼しました。

新しい制服は、和装の合わせ部分から着想を得た「和の要素」をうまく取り入れたデザインで、ジャケットとパンツともに「都会の洗練さ」を上品に伝える美しいラインが特長です。色味は、当ホテルのブランドカラーである「千年たっても変わらない緑色」の意を示し、縁起が良いとされる日本の伝統色「千歳緑(せんざいみどり)」に合わせたダークグリーンで、気品溢れる見た目に仕上げています。



「お茶」をデザインテーマにした、ダークグリーンのスタッフ制服

またこの度、新ホテルの支配人も決定しました。現在、当社のホテル事業部長を務める勝野友春(かつの・ともはる)が就任します。勝野は、「オープンを前に宿泊も順調な滑り出しで、開業後 1 年内は既に約 500 件の予約件数を得ています。これまで、当社グループホテル「ホテル龍名館東京」の開業準備や、支配人を務めた経験を生かしながら、多くのお客様からご愛顧いただけるような、新たなスタイルのホテルを目指したい」と、抱負を述べています。

12/1 開業「ホテル 1899 東京」について

「お茶」をテーマにした新ホテル「ホテル 1899 東京」は、当社龍名館が、約 100 年ぶりに用地を取得し、今年 12 月 1 日(土)に新橋 6 丁目(最寄り駅:新橋、御成門ほか)に開業します。約 370 平米の敷地内に、地上 9 階建てのビル(延べ床面積約 2400 平米)を新築します。

当社が旅館として創業した「1899 年」を冠したブランド「1899(イチハチキュウキュウ)」の第 1 号ホテルで、「お茶」をテーマに、日本らしさを打ち出した宿泊特化型のホテルとして運営します。

室数は 63 室で、「茶屋をイメージした庵(いおり)」をコンセプトにした 4 種類のデザイナーズルームを用意します。客室タイプはダブルとツインルーム(2 人 1 室タイプ)のみで、宿泊料金は 1 泊税込 2.3 万円～ 4.5 万円です。



1階はお茶を使った料理とスイーツを提供するレストラン兼デリカテッセンをオープンし、2階にフロントを設け、3階より上を客室にします。

フロントでは、日本茶を試飲できるカウンターを設けるほか、お茶関連の商品を販売するショップを併設します。

ホテルは、銀座・六本木・丸の内など人気の観光地に近い好立地です。羽田空港からタクシーで約20分の近さで、JRやメトロなど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、訪日外国人もターゲットに運営します。



2階はフロントに加え、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。

運営は新ホテルのために設立した当社100%出資の子会社「(株)1899ホスピタリティ」が行います。

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”付きのユニークな客室も

新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」です。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にします。

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

「スーペリアダブル B -ENGAWA-」など35室は、「茶屋の縁側」をモチーフにした家具を設置します。また、客室の奥側(ベッド側)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。

また、お茶をその場で淹れていただけるように、一部の部屋では洗面台をベッドルーム側のデスク横に配置しているのも、ほかにはない珍しい特長です。



部屋奥側の床を高くし、茶屋の縁側のように腰かけられる客室



木目と、緑茶をイメージしたグリーンが基調 “和の要素”を打ち出した、寛ぎの空間



「茶せん」がモチーフの可愛らしい照明

“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「DELI&BAR」

ホテル 1 階には、日本茶各種に加えて、抹茶などを使った“お茶料理”や“お茶スイーツ”などを提供する、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。宿泊者向けの朝食に加え、ご宿泊者以外でも利用できるランチとカフェ、ディナー営業を行います。

デリカテッセンにすることで、近隣のオフィス街の中食需要も取り込みます。

また、日本全国から取りよせたものや当社オリジナルのものなど、常時 10 種以上の日本茶の茶葉の物販販売も行います。



日本茶を使ったユニークな料理やスイーツを提供、テイクアウトも可。1 階のレストラン「DELI&BAR」
※本資料のホテル外観、内観の画像データは、全てイメージパースです

新ブランド「1899(イチハチキュウキュウ)」について

ホテルの新ブランド「1899」は、当社創業の地・御茶ノ水で運営している、日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水 (RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU)」から派生したものです。「レストラン 1899 お茶の水」(「ホテル龍名館お茶の水本店」に併設)は、日本茶を飲むだけでなく、「日本茶」を「淹れる」「食べる」をコンセプトに、「飲むお茶」と「お茶料理」「お茶スイーツ」を提供しています。

現在、同レストランと新ホテルが共同で、「1899」ブランドの“お茶をテーマにしたアイテム”(お茶を使ったケーキやシャンパーなど)を物販販売するなどして、相互の認知度アップを狙います。

今回制服デザインの制作を依頼した、デザイナー山城葉子氏のご紹介

YOKO YAMASHIRO Designs CEO チーフアートディレクター / パイヤー / デザイナー / TREAT Co.,Ltd. プロデューサー

2004 年株式会社 Plan・Do・See 入社。2007 年、ウェディングプランナーを経て海外ブランドのセレクトドレスショップ「THE TREAT DRESSING」を立ち上げる。買い付けるドレスは年間で 1,000 枚に及び、全国の主要都市に 11 店舗展開、年間 6,500 組以上の花嫁様のお手伝いをするショップに成長する。バイイングはアパレルウェア、アクセサリー、生地やインテリアなども幅広く手がけるまでになり、年間 100 日以上を海外で過ごし、常に世界各国のトレンドの中心に触れている。



2012 年独立し「YOKO YAMASHIRO Designs」を設立。「心くすぐられる世界を創造する」をコンセプトに、ブランディングプロデュースをはじめ、パッケージやブランドロゴなどのグラフィックデザイン、撮影や WEB サイトのディレクションなど、ウェディングの枠を超えて、様々な分野において幅広く手がける。目に見えるもの、手に触れるものを「心くすぐられる」デザインにし、クライアント先の企業価値を高め、その先のお客様をも幸せにする会社である。



新規開業ホテル 概要

ホテル名	ホテル 1899 東京	開業日	2018年12月1日(土)
住所	〒105-0004 東京都港区新橋6丁目4番1号		
交通	JR、東京メトロ、都営地下鉄、ゆりかもめ「新橋駅」から徒歩9分 JR、東京モノレール「浜松町駅」から徒歩13分 都営地下鉄「御成門駅」徒歩6分／都営地下鉄「大門駅」徒歩10分 羽田空港からタクシーで約20分／成田空港からタクシーで約60分		
客室数	63室(2人1室タイプ) 「スーパーリアダブル A・IORI」28室 / 「スーパーリアダブル B・ENGAWA」7室 「スタンダードダブル」21室 / 「コーナーデラックスツイン」7室		
客室料金	1泊2万3000円～4万5000円		
客室面積	17.9㎡～33.6㎡ ※平均20.6㎡	延床面積	722.19坪(2387平米)
チェック時間	チェックイン15時、チェックアウト12時	駐車場	有料2台有り(1泊2500円)
付帯施設	レストラン ※宿泊客の朝食サービスの提供および通常営業(営業時間未定)		
投資額	約35億円(用地代を含む)	売上目標	年間約4億円
目標宿泊客数	年間20,000組	施工	株式会社 大林組
電話	03-3432-1899(開業準備室)	ホームページ	http://1899.jp/hotels/tokyo/
運営会社	株式会社 1899 ホスピタリティ		
予約方法	開業日2018年12月1日から2019年11月30日までの、ご宿泊のご予約を受け付けます 【電話】03-3432-1899 【メール】 info.hotel1899tokyo@ryumeikan.co.jp 【ホームページ】 http://1899.jp/hotels/tokyo/		
<「ホテル 1899 東京」支配人 勝野友春(かつの・ともはる) プロフィール・略歴>			
北海道出身、1998年龍名館入社。レストラン店長として7年勤務後、「旅館龍名館本店(現在の「ホテル龍名館お茶の水本店)」)副支配人に就任。2009年「ホテル龍名館東京」開業より、同ホテルの副支配人を務め、2014年に支配人に就任。2018年4月、「ホテル 1899 東京」開業準備室室長を務める。2018年6月、龍名館取締役役に就任			

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	設立	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
系列企業	(株)龍名館ホテルシステムズ、(株)1899 ホスピタリティ、八重洲龍名館ビル管理(株) 龍名館ビル開発(株)		
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

(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((株)Clover PR内) 担当 福本、澤本

TEL: 03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net