

新宿ワシントンホテル本館 TOKYO を味わう。ロボットによる日本のおもてなし。

スマイル
2019年8月23日よりデリバリーロボット「S-mile」によるルームサービスを開始

新宿ワシントンホテル本館(所在地：東京都新宿区、総支配人：千尋 智彦)は、2019年8月23日(金)よりデリバリーロボット「S-mile」によるルームサービスを開始いたします。



デリバリーロボット「S-mile」(製品名：Relay)は今年4月より導入した自立走行型デリバリーロボットで、ロビーから自動でエレベーターに乗り降りし、客室までアメニティ類をお届けします。今回新たな取り組みとしてご利用者様からのご要望が特に多かった、アルコールやスナック菓子、おつまみ等の軽食とお土産のルームサービスを開始することとなりました。ビールは石川酒造株式会社(所在地：東京都福生市)が醸す東京産クラフトビール「TOKYO BLUES」を採用。ビール以外の商品も東京産にこだわったラインナップで、東京の中心地にある当ホテルならではのルームサービスがご利用いただけます。また、滞在中でも持ち帰りでも楽しめるデザインフェイスパック等の「日本のお土産」を用意し、インバウンド需要にも対応。日本のおもてなしとして心に残る体験を提供いたします。当ホテルでは、今後も多様化するニーズに寄り添った利便性の高いホテルを目指し、最新のサービス導入に積極的に取り組んでまいります。

【ルームサービス内容(予定)】

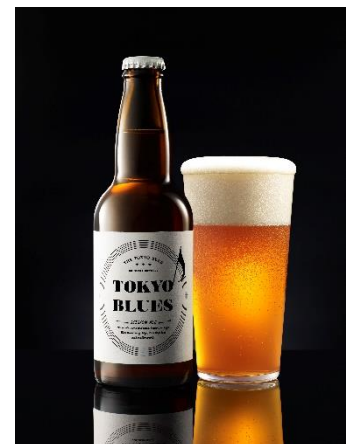
東京産クラフトビール「TOKYO BLUES」セッションエール・シングルホップウィート、ソフトドリンク、スナック菓子、缶詰おつまみ、お土産(デザインフェイスパック・入浴剤等)

【TOKYO BLUES について】

石川酒造は東京熊川の地で、150余年、手作りの酒を造り続けている蔵元。創業は1863(文久3)年。敷地には国の登録有形文化財に指定された建築物が6棟あり、訪れた人々の心を癒やす空間となっています。仕込みに使用する水は、地下150mから汲み上げる地下天然水。東京の水で美味しい地酒・クラフトビールを醸造しています。1887(明治20)年にビール造りに挑戦するも、わずかな期間で撤退することに。1度は断念したビール造りで、100年以上の時を経て、4代越して復活させたのが『TOKYO BLUES』です。

※本サービスは本館のみの導入です。新館ではサービス提供いたしません。

※本リリース内容は2019年8月時点の情報です。



本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 WHG事業グループ WHG新宿統括センター 企画課 / 柴崎 貴輝・百瀬 梢

TEL : 03-3344-6121 FAX : 03-3342-2575 MAIL : kikaku@shinjyuku-wh.com