



2023年3月14日

株式会社賢島宝生苑

**賢島宝生苑「華陽棟」9階 特別フロア『翠景～Suikei～』
2023年4月28日より営業開始について**

賢島宝生苑では、2023年4月28日(金)より、賢島宝生苑「華陽棟」9階を特別フロア『翠景～Suikei～』として、営業を開始いたします。

古来“和珠(わだま)”と称され日本人に親しまれた穏やかな輝きを放つ本真珠…その“和珠”にも似た“和様の美”を空間デザインに取り入れました。

今回改装し特別フロア『翠景～Suikei～』として営業を開始する12室は、和室特有の直線美の中に和珠を思わせる曲線をアクセントとした寛ぎの空間に仕上げます。純和室(8室/12.5畳/4名定員)と和室(4室/12.5畳/2名定員ベッド付き)の2タイプとなり、特にベッドを設えた和室は標準客室158室のうち4室のみの仕様です。

さらに、特別フロア『翠景～Suikei～』では1泊2食・夕朝食とも客室内ダイニングエリアでのお食事提供を行い、9階パントリー内の機能向上を図り、夕食時には調理人によりメイン料理の仕上げを行うなど、四季折々の食材と出来立ての味わいをよりお楽しみ頂けるようサービスを充足いたします。

詳細は別紙のとおりです。



賢島宝生苑・華陽棟9階 特別フロア『翠景～Suikei～』 純和室タイプ(イメージパース)

< 本件に関するお問い合わせ先 >

株式会社賢島宝生苑 販売推進部(企画宣伝) 担当:東、工藤、鳥羽

TEL:0599-43-7416 メール:kikaku@hojoen.com

別紙

1. 賢島宝生苑「華陽棟」9階を特別フロア『翠景～Suikei～』の概要

【コンセプト】和珠(わだま)の海を臨む和様の美

伊勢志摩の海の象徴的名産品である本真珠は、古来「和珠(わだま)」と称され人々に親しまれてきました。

今回改装を行う12室の客室では、客室内での食事提供を前提とし、ミニバーを新設するなどにより、寛ぎの空間を確保。ローマンシェードの設置により、客室の奥に広がる英虞湾の眺めを、大開口の窓越しに切れ目なく堪能できるよう工夫しました。

また一部客室には、標準客室としては初めて寝具にベッドを用い、ダイニングスペースには低座椅子と低めのテーブルを設えました。これにより、洋風スタイルで過ごすことの多い日本人はもとより、遠く海外から訪れる人々にも、本来の和の空間と味わいを楽しみながらより快適にお過ごし頂けるようになります。

【フロア名称】今回の改装により誕生する「華陽棟」9階の開業に伴い、同フロア呼称を特別フロア『翠景～Suikei～』といたします。

【仕様】賢島宝生苑「華陽棟」9階を特別フロア『翠景～Suikei～』

■部屋数 計12室 純和室タイプ8室 和室ベッド付タイプ4室

■純和室タイプ 客間広さ12.5畳/定員4名

新設備品 寝具/お布団2～4組・ダイニングテーブル(4名掛)・ミニバー

■和室ベッド付タイプ 客間広さ12.5畳/定員2名

新設備品 寝具/ベッド2台(ベッドサイズ120cm×200cm)

ダイニングテーブル(4名掛)・ミニバー

※特別フロア『翠景～Suikei～』客室 共通の備品とアメニティ

備品 冷蔵庫・テレビ・電話・空調・洗浄機付トイレ・お茶セット・空気清浄機
室内金庫・ドライヤー

アメニティ シャンプー・リンス・ボディシャンプー・ハミガキセット・カミソリ・タオル
バスタオル・シャワーキャップ・浴衣・室内履き「たびソックス」・スリッパ

【営業開始日】2023年4月28日(金) 15:00～チェックイン開始

【ご予約開始】2023年3月16日(木) 10:00～



賢島宝生苑・華陽棟9階 特別フロア『翠景～Suikei～』和室ベッド付タイプ(イメージパース)

2. 特別フロア『翠景～Suikei～』オープン記念 宿泊プラン

- 【宿泊プラン】・プラン名称 特別フロア『翠景～Suikei～』オープン記念 宿泊プラン
- ・期間 宿泊期間 2023年4月28日(金)～7月14日(金)
販売期間 2023年3月20日(月)～7月10日(月)
- ・料金 1泊2食付、サービス料・消費税込 ※入湯税150円を別途頂戴します
一人様31,000円～42,000円
- ・主な内容 客室:賢島宝生苑「華陽棟」9階 純和室タイプまたは和室ベッド付タイプ
食事:夕食朝食ともお部屋食
ご夕食/「味重(みえ)めぐり会席」 ご朝食/和定食
ご夕食献立
- | | |
|------|-------------------------------|
| 乾杯 | さんざしジュース |
| 先付 | 酒肴三種盛り |
| お造り | 魚介五種盛り合わせ 伊勢海老洗い
他 四種盛り合わせ |
| 箸休め | 魚介の煮氷り うすい豆すり流し |
| 温物 | 松阪牛石焼き 野菜付け合わせ たれ三種 |
| 中皿 | 蒸し鮑ステーキ二色ソース |
| 蒸し物 | 季節の茶碗蒸し |
| お食事 | 伊賀米コシヒカリ 俵押し 旨出汁掛け御飯 |
| 香の物 | 三種盛り |
| デザート | カットフルーツ 嶺岡豆腐 黒蜜添え |
- ※季節・仕入れ等により内容・器等が変わる場合がございます
※お食事は「白御飯・汁物」とどちらかお選びいただけます
- 特典:①宿泊記念品進呈(チェックイン時お一人様につき1つお渡し)
②館内1,000円利用券(大人お一人様1泊につき1枚)
③夕食時のファーストドリンクサービス
(当館指定ドリンクよりお一人様1泊につき1杯)

【ご予約・お問合せ】

① 賢島宝生苑公式ホームページ <https://www.hojoen.com/>

② 賢島宝生苑・予約係 直通電話 0599-43-3624

(受付時間/平日:9時～19時、日曜・祝日:9時～18時)



2023年春夏期「味重(みえ)めぐり会席」(全品)

3. 賢島宝生苑(施設概要) ※下記データは2023年3月14日現在のデータです



所在地 三重県志摩市阿児町神明 718-3

連絡先 代表 0599-43-3111

- ・客室 165 室(特別室 7 室を含む) ※全室オーシャンビュー
- ・定員 818 名
- ・大宴会場 1 室、中宴会場 1 室、小宴会場 10 室、コンベンションホール、会議室
- ・大浴場(庭園露天風呂、サウナ併設)
- ・レストラン、売店、麺処、バー、カラオケルーム、ゲームコーナー、麻雀室、ボウリング場、リラクゼーション&エステ、見晴らし休憩所
- ・結婚式場(神前・チャペル)
- ・駐車場(乗用車 121 台、バス 14 台)