

マイステイズ・ホテル・グループ  
「アートホテル日暮里 ラングウッド」  
12/1(水)リブランドオープン



ART HOTEL  
NIPPORI  
Langwood



株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント（本社：東京都港区、代表取締役社長：代田 量一）は、2021年12月1日（水）「ホテルラングウッド」（東京都荒川区）の名称を「アートホテル日暮里ラングウッド」に変更し、リブランドオープンいたしました。

同ホテルは、下町風情の残る「日暮里」の再開発エリアでビジネスから観光まで幅広いお客様にご利用いただいております。本年創業33周年を迎えるにあたり、各種宴会場、レストラン、客室を含め施設内各所を改装いたしました。

先月先行リニューアルオープンした1階レストラン「SERIO（セリオ）」に続き、会議・宴会場および客室の改装内容についてご案内申し上げます。

<会議・宴会場>

大規模な祝賀会からプライベートなパーティーまで幅広いニーズに対して、これまで以上に満足度の高いサービスや会場を提供できるように2階・5階・6階・14階のフロアで改装いたしました。

2階の宴会場フロアについては、ホワイエを含め全面的にリニューアルし、華やかな空間へとグレードアップ。2階の4会場「孔雀」「丹頂」「白鳥」「朱鷺」の各面積は200㎡、ご利用人数や用途に合わせて組み合わせが可能です。また、4会場全てを合わせた「ラングウッドホール」スタイルでは800㎡の広さをご利用いただけます。

このほか、内装を一新したのは5階「ルーチェ（旧：光の間）」170㎡、6階「エテルノ（旧：彩林の間）」140㎡、最上階で眺望が人気の「ベルディナ」100㎡は、ご家族だけの披露宴会場や夜景を楽しむプライベートパーティーなどにご利用いただけます。

この度の改装にあわせて Web 会議に必要な高速専用回線や高性能プロジェクター、最新の音響機器を備えました。セミナーやオンラインでつながる披露宴などさまざまな企画に対応いたします。

また、年末年始のパーティーシーズンに合わせ「宴会場リニューアルプラン」を販売いたします。和/洋/中/和洋/和洋中の全 7 種類のコース料理をご予算に合わせてお選びいただけます。

着席 10 名様からのご利用で、会場費・ご利用 2 時間に飲み放題が付いてお一人様税込 7,700 円～11,000 円。2022 年 2 月末までに実施の各種ご宴会にご利用いただけます。

#### <客室>

全室リニューアルし 6 タイプの客室を揃えました。スタンダードタイプとしてセミダブル、ダブル、ツインを展開、このほかコンフォートツイン、スーペリアトリプル、デラックストリプルとご家族やご友人でワイワイお使い頂ける広い客室をご用意しております。

またスタンダードツインルームは 28 m<sup>2</sup>、トリプルルームは 31 m<sup>2</sup>、42 m<sup>2</sup>とゆったりお過ごしいただけるスペースに 49 インチの大型テレビを設置いたしました。

#### <料飲施設>

先般全面的にリニューアルした 1 階レストラン「SERIO (セリオ)」に続き、日本料理「天心」も「割烹みなと」に名称変更しリブランドオープンいたしました。スッキリとコクのある良い出汁が出ることで人気の「青森シャモロック」を使った水炊き会席など新たな創作和食のメニューに合うワインを揃えました。

新生「アートホテル日暮里 ラングウッド」、この機会にぜひお立ち寄りくださいませ。

## 「アートホテル日暮里 ラングウッド」リブランドオープン【概要】

※旧名「ホテルラングウッド」

### ■ 会議・宴会場

大規模な祝賀会からプライベートなパーティーまで幅広いニーズに対応する 19 会場（一部改装）

- ✓ 高速化した会場専用回線および高性能プロジェクター（明るさ 7,000lm）
- ✓ 主要エリアの LED 化により照度が必要な会議にも対応
- ✓ Web 会議にも対応する最新の音響機器システムを導入

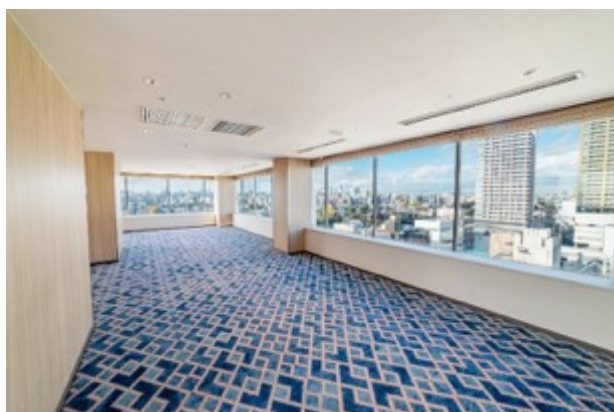
\*リブランド改装を実施した会議・宴会場



左から：改装ホワイエ、宴会場「ラングウッドホール」



左から：中宴会場 6 階エテルノ、中宴会場 5 階ルーチェ



左から：スカイバンケット ベルディナ、スカイバンケット コンソラー



## ■ 会議・宴会場一覧

### 【大宴会場】

2階	「ラングウッドホール」	800㎡ / 最大 434名様
	「飛翔」 「鳳凰」	400㎡ / 最大 202名様

### 【中宴会場】

2階	「孔雀」「丹頂」「朱雀」	200㎡ / 最大 96名様
	「白鳥」	170㎡ / 最大 72名様
5階	「ルーチェ (旧：光)」	170㎡ / 最大 80名様
6階	「エテルノ (旧：彩林)」	140㎡ / 最大 72名様

### 【小宴会場】

2階	「ヴェント」	68㎡ / 最大 24名様
6階	「カトレア」・「アイリス」・「ローズ」	
3階	「葵」「松」「竹」「梅」	40㎡ / 最大 11名様
14階	「スカイバンケット -ベルディナ-」	*100㎡ / 最大 18名様
	「スカイバンケット -コンソラー-」	80㎡ / 最大 10名様

※各収容人数はコロナ禍のソーシャルディスタンスに対応した最大人数となります。

## ■ 「宴会場リニューアルプラン」

販売期間：2022年2月28日（月）までに実施のご宴会

対象：ご着席10名様・立食は30名様よりにご利用いただけます。

ご予算・コース名称：【季節の彩り】7,700円 / 【旬の味覚】9,300円 / 【素材を堪能】11,000円

※消費税・会場費・サービス料および飲み放題2時間含む

お料理：和・洋・中、和洋／和中華／洋中／和洋中折衷コース 全7コースからお選びください。

お飲み物：ビール・ウーロン茶・オレンジジュース+オーダーアイテム3種

[オーダーアイテム] ウイスキー／芋焼酎(ハイボール含む) / 紹興酒/日本酒(普通) /  
ノンアルコールビール/ワイン(赤・白) / 乾杯用スパークリング/麦焼酎

※ワイン(お一人様一杯)

※オーダーアイテム5種に変更は+660円、全種類に変更は+1,320円

※飲み放題延長料金はお一人様30分につき+790円

**お問い合わせ・ご予約**：TEL 03-3803-1335



※食材の都合によりメニューを変更させていただく場合がございます。

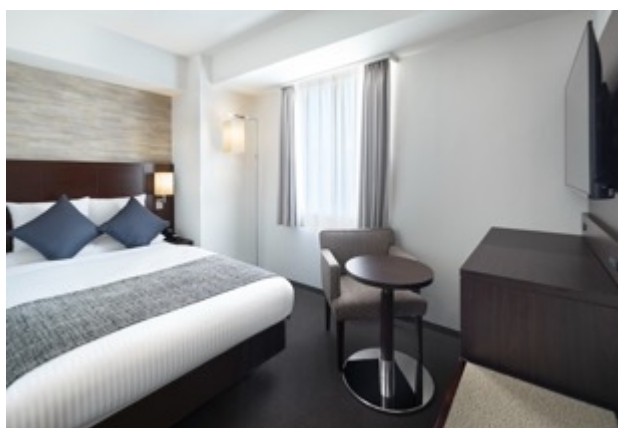
## ■ 客室

客室数：全 126 室から 128 室へ増室（収容人数は 309 名）

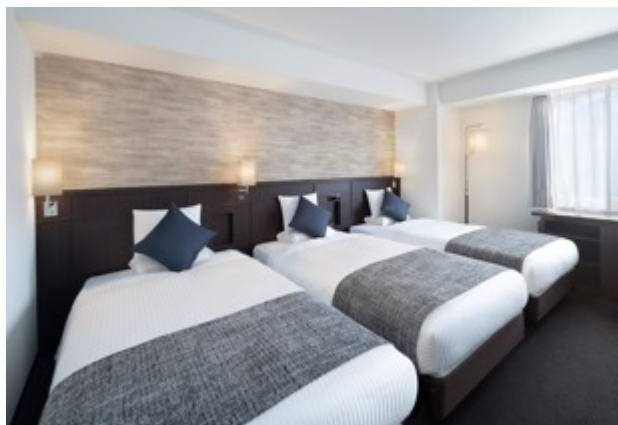
タイプ：6タイプ

スタンダードセミダブル／ダブル／ツイン  
コンフォートツイン  
スーペリアトリプル  
デラックストリプル

- ダブルルームは 140cm 幅のベッドを一台配置した 14 m<sup>2</sup>
- スタンダードツインルームは 28 m<sup>2</sup>、トリプルルームは 31 m<sup>2</sup>、42 m<sup>2</sup>の部屋をご用意
- 最大 5 名様までご利用頂けるお部屋をご用意
- ツイン・トリプルすべてのお部屋に 49 インチの大型テレビを設置
- シモンズ社製のベッドを新規導入



左から：スタンダードダブル(15 m<sup>2</sup>)、スタンダードツイン(28 m<sup>2</sup>)



左から：スーペリアトリプル(31 m<sup>2</sup>)、デラックストリプル(5 名様仕様、42 m<sup>2</sup>)

## ■ 「割烹みなと」

名称変更：2021年12月1日（水）よりリブランドオープン（旧名称：日本料理「天心」）



割烹  
みなと  
Kappo MINATO



落ち着いた和の雰囲気はそのままに、日本料理の伝統を踏まえながらも遊び心のある彩り豊かな日本料理をお楽しみください。

リブランドオープンに際し、新たに「青森シャモロック」等地鶏を使った料理のほか和食に合う日本ワインも揃えましたので料理とワインのペアリングをお楽しみください。4名から30名まで対応可能な個室もご案内しております。

「青森シャモロック」：青森の特産ブランド地鶏。平飼い（放し飼い）の肉質は、赤みがあり美しくキメ細かく締まっていて味が非常に濃厚、スツキリとコクのあるとても良い出汁が出ます。

営業時間：

ランチ 11:30～15:00（14:30 L.O.）

ディナー 17:00～21:30（21:00 L.O.）

お問い合わせ・ご予約：TEL 03-3803-1234（代表）

<新メニュー一例>

- ・水炊き会席 7,000円  
(先付八寸／造り／焼物／鍋物（青森シャモロックと季節の野菜）／チーズ雑炊又は稲庭うどん／水菓子)
- ・青森シャモロック
  - もも炙り焼き 2,600円
  - むね炙り焼き 2,600円
  - 軟骨入りつくね 600円
- ・薩摩いも鶏
  - 炙り焼き御膳 1,800円

## ■ RESTAURANT SERIO (レストラン セリオ)

※2021年10月13日(水) 先行リニューアルオープン



周辺観光スポットの一つ「日暮里繊維街」にちなみ、レストランの改装には「織る」「編む」から着想を得たデザインコンセプトを用い、インテリアにも随所にファブリックや木製ボタンアートのモチーフなどを使ってクラフト感を演出。

リニューアルでメニューも一新、洋食の定番「エビフライ」「ハンバーグ」「蟹クリームコロッケ」「ハヤシライス」「ナポリタン」などをホテルシェフが大人仕様にアレンジ。東京のご当地クラフトビールやビオワインも各種揃え、フードペアリングもお楽しみいただけます。

営業時間：

ランチ 11:00～14:30

喫茶 14:30～17:00

ディナー 17:00～21:30 (21:00 ラストオーダー)

お問い合わせ・ご予約：TEL 03-3803-1234 (代表)

※新型コロナウイルス感染症拡大の状況、政府・自治体からの要請等により、実施内容や期間が変更になる場合がございます。今後の状況を鑑みながら公式ウェブサイトにてお知らせいたします。

※当ホテルでは新型コロナウイルス感染症拡大防止とお客様の安心・安全のための対策を実施しております。

- 業務に従事するすべてのスタッフは毎日検温・こまめな手洗い・うがい・消毒を実施・マスクを着用・咳エチケットを徹底
- 館内では各所へ消毒液設置・定期的な換気・アルコール消毒の徹底・エレベーター利用人数の制限
- フロントカウンターやレストランキャッシャーでは飛沫防止用パネル・カーテンを設置・ソーシャルディスタンスを確保
- レストランでは席の間隔を十分に確保・定期的な換気・アクリル板の設置
- レストラン・宴会場では、アルコール消毒の徹底・密集回避・状況に応じた人数制限・定期的な換気を実施

#### 【施設概要】

施設名：「**アートホテル日暮里 ラングウッド**」(旧名：ホテルラングウッド)

2021年12月1日(水) リブランドオープン

所在地：〒116-0014 東京都荒川区東日暮里 5-50-5

アクセス：JR・京成「日暮里」駅から徒歩1分、成田空港から京成スカイライナー利用最速で36分

階数：14階

客室：128室(収容人数309名)

客室タイプ：スタンダードダブル / セミダブル/ツイン、コンフォートツイン、スーペリアトリプル、デラックストリプル

館内施設：レストラン 2店舗 / 宴会場 19会場 / テナント1店舗

館内設備：無料Wi-fi完備

お問い合わせ：TEL 03-3803-1234 / ホテルウェブサイト <https://art-nippori-lungwood.com>