

ホテルトラッド博多 2020年8月1日 グランドオープン

博多区住吉3丁目において建設を進めておりました「ホテルトラッド博多」について、
2020年8月に開業することが決定いたしましたので、お知らせいたします。

1.ホテル名称

「ホテルトラッド博多」



2.営業開始日

2020年8月1日（土）

3.ホテルの特徴

- ・ えんホールディングスグループ初のホテル事業として博多・住吉に誕生。
- ・ 100棟以上のマンションを建てた実績を持つえんホールディングスならではの
上質な空間づくりにこだわったホテルです。
- ・ 英国の重厚感と、北欧モダン、日本の凛とした佇まいが織りなすトラディショナルな
空間で旅のひとときが楽しめます。
- ・ 中洲川端地区が徒歩圏内で博多エリアや天神エリアへの交通アクセスも良く
九州観光の拠点にふさわしい立地。
- ・ お客様に満足して頂けるようなスタッフのおもてなしを提供いたします。

4.ご宿泊予約先

公式サイト <https://hotel-trad.jp/>

電話予約 092-710-7675（ホテルトラッド博多）
※7/31まで 受付時間 9時30分～18時00分

【外観イメージ】



【位置図】



ホテルトラッド博多 概要

1.施設概要

所在地	福岡市博多区住吉3丁目12番1号
交通	西鉄「住吉」バス停より徒歩3分 JR「博多」駅よりバス5分、徒歩3分
建物規模	地上12階
ホテル階層	4～12階
客室数	209室
付帯施設	朝食会場、機械式駐車場
運営会社	株式会社えんホテルトラッド

2.コンセプト

英国の伝統的なスタイル(TRAD)をモチーフにした異国情緒あふれるホテル

3.客室タイプ

部屋タイプ	平米数	客室数	ベッドサイズ
ダブル	20.48㎡	52	150×200
ダブル (3名利用)	20.48㎡	25	150×200 97×185(EX)
ツイン	24.9㎡ 25.62㎡	113	110×200
ラージツイン	28.18㎡	8	110×200
トリプル (スーペリアツイン)	33.44㎡	7	110×200 97×185(EX)
デラックスツイン	53.57㎡	3	140×200 90×185(EX)
ユニバーサルルーム	33.44㎡	1	110×200

4.館内



【1階ロビー】

コンセプトは「Assemble of THE TRADITIONAL（伝統の結集）」。日本の文化と諸外国の伝統様式をバランス良く融合させた、日常の延長にあるコンテンポラリーな空間をお届けします。

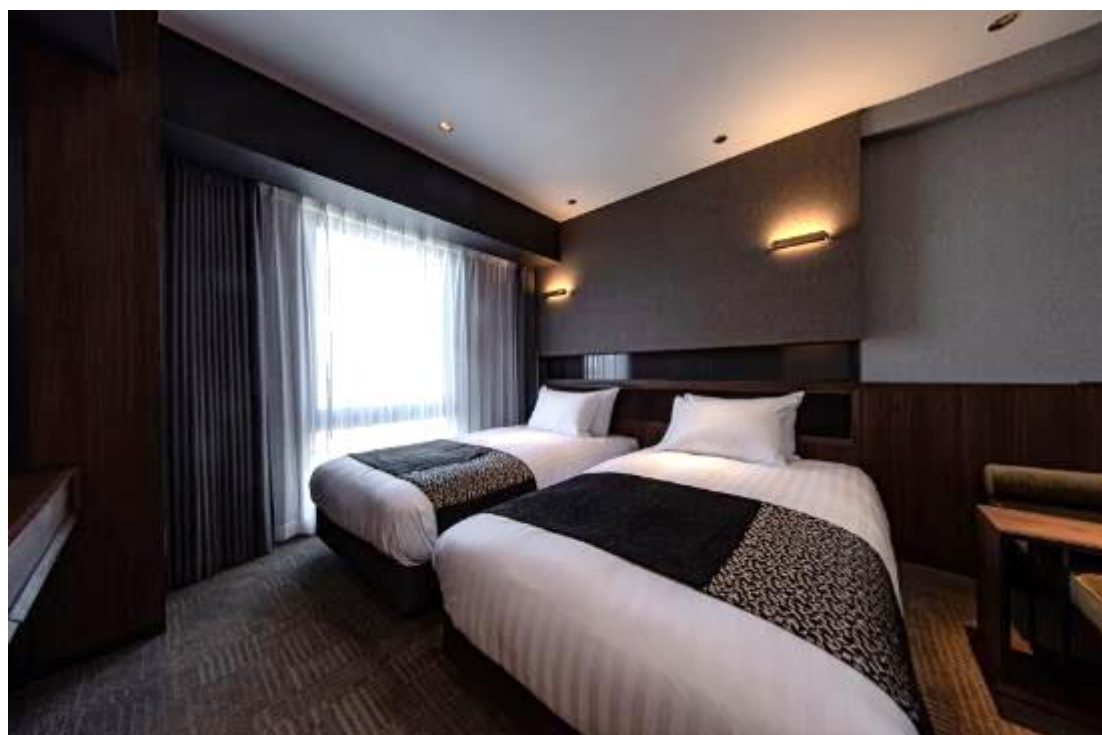
日本を代表するライフスタイルブランドが空間をプロデュース。当ホテルのコンセプトに合う家具を世界中から収集、さらに別注家具をオーダーするなど妥協のない空間づくりが実現しました。

また、住まいづくりのノウハウを知り尽くした当社だからこそできる心遣い・気遣い。“福岡の別邸”として「また利用したい」と思ってもらえるような工夫を客室の随所に取り入れました。

【客室】

目的の違う様々なお客様が空間に対して共通の印象を抱いてお帰りいただくために、デラックスルーム以外の客室はあえて同様のデザインによって統一。

カラスキームは落ち着いたスモーキーな色使いの中にアイアンの力強さとブラス(真鍮)の柔らかさをアクセントとし、無国籍、ジェンダーレスでありながら「Traditional」な雰囲気をも併せ持つ空間としました。



【客室 ツイン】

バス・トイレ・洗面台が独立した、使い勝手の良い客室。オーバーヘッドシャワー付きの広々としたバスルームでは、まるで我が家にいるような感覚で、その日の疲れを癒すことができます。



【客室 ダブル】

ゆとりのある広々とした客室には、室内での食事やビジネスに便利なテーブルとチェアをご用意。お客様の利用スタイルに合わせ、思い思いにお過ごしいただけます。1日の疲れを癒すシモンズ製のベッドを全室で採用。



【客室 デラックスツイン】

当ホテルの名称にもなっている「TRAD」を体現した英国様式のお部屋。格式高い家具や設えにファブリックの素材感やアートで色彩を加え、重厚感と心地よさを両立。一般的なビジネスホテルとは一線を画した、本物の品格に満ちた空間です。



【1階レストラン】

【朝食会場】 Dinig TRAD
 【朝食時間】 AM7：00～AM10：00（LO 9：30）
 【席 数】 88席

一面ガラス張りの開放感あふれるダイニングスペースで、1日の始まりにふさわしいこだわりの朝食をご提供します。厳選した旬の九州産の食材を、お好みのスタイルで楽しんでいただけるよう、お弁当と洋食プレートをご用意。お弁当は九州各地の郷土料理が楽しめる「九州ご当地弁当」と、その時季の旬を美味しく味わえる「日めくり弁当」の2種。洋食プレートでは、厨房のオーブンで焼き上げる出来立てクロワッサンを追加でオーダーできます。好みに合わせてビュッフェも楽しめます。



【九州ご当地弁当】



【日めくり弁当】



【洋食プレート】

【ビュッフェ】



5.庭園

英国チェルシーフラワーショーで11個の金メダルを誇る 世界トップの庭園デザイナー 石原 和幸氏プロデュース

～庭園デザイナー～

石原 和幸 氏 プロフィール

Kazuyuki Ishihara

長崎県出身

株式会社石原和幸デザイン研究所 代表

世界最古にして最も権威のある「チェルシーフラワーショー」にて、これまで合計11個ものゴールドメダルを獲得。世界に認められた豊かなデザイン性と確かな施工技術力で、東京・長崎・福岡を拠点に様々な作品を手掛ける“緑の魔術師”です。主な代表作は、羽田空港第1ターミナルビル2階のガーデンスペース、静岡県「日本平夢テラス」の坪庭など。



【庭園コンセプト】

庭園を手がけたのは、景観アーティスト・石原和幸氏。『チェルシー・ガーデン』と名付けられたこの庭園は、季節の花々が咲き誇るイングリッシュガーデンがベースとなっています。100種類以上もの植物を贅沢に使用し、花々の美しく可憐な姿と豊かな香りでお客様をおもてなし。四季の移ろいも感じさせるこの空間は、季節ごとに変化・成長するよう設計されており、訪れるたびに新たな印象を与えます。

