

WeBase 鎌倉 2023年5月3日に全室リニューアルオープン！ 由比ガ浜の爽やかな青と太陽の黄色がアクセントに 大浴場とサウナで癒されととのう イタリアンと鉄板焼きの新スタイルRestaurant Coも誕生

株式会社WeBaseは、由比ガ浜の爽やかな青と太陽の黄色をテーマに、“WeBase 鎌倉”の館内全面改装を行い2023年5月3日（水・祝）にリニューアルグランドオープンいたします。グランドオープンに伴い、本日2023年4月6日（木）より全室予約を開始いたします。

また同敷地内に、カウンターで調理されるライブ感を五感で堪能できるイタリアンと鉄板焼きの新スタイルレストラン“Restaurant Co –レストラン こうー”も、同日、2023年5月3日（水・祝）に誕生いたします。

<https://we-base.jp/kamakura/>



WeBase 鎌倉 客室（デラックスツインルーム）／ Restaurant Co（カウンター） イメージ

WeBase 鎌倉は由比ヶ浜駅から徒歩3分、由比ガ浜海岸から徒歩1分の落ち着いた環境にあり、都心からわずか1時間でショートトリップが叶います。古都「鎌倉」では海や山、歴史、文化をゆったりと味わっていただけます。

「大切な人とのひと時を楽しくお過ごしいただきたい」その想いを実現するために、この春WeBase 鎌倉は、新しく生まれ変わります。温かく明るい陽が差し込む南仏をイメージとしたリゾート感のある客室へ全面改装を行い、由比ガ浜の爽やかな青と燦々と降り注ぐ陽光の黄色をアクセントに、明るい色調ながらシンプルで落ち着いたデザインの客室や館内でゆったりとくつろぎ、心も体もリラックスいただけます。

また大浴場もリニューアルを行い、広々とした浴室と落ち着いたシックなデザインは日々の疲れを癒してくれます。新たに誕生したドライサウナは、身もココロもととのうくつろぎの空間です。

現在国内外の食通人らがわざわざ足を運ぶほど、鎌倉には魅力的なレストランが次々と出店している中で、イタリアンと鉄板焼きを融合させた新スタイルレストランの“Restaurant Co –レストラン こうー”が5月3日(予定)に誕生します。鎌倉を中心に全国各地から厳選した旬の食材を使い、イタリアンをベースに自由な発想で作られる鎌倉の「Restaurant COCON」と、上質な食材を使用し、繊細な鉄板の妙技を持つ東京・広尾の「鉄板焼き 高見」が監修。

地元の食材を中心に、どこにもない“Restaurant Co”だけの料理をお届けします。カウンター席では一つ一つ作り上げていくシェフの振る舞いが見えるとともに、それぞれの食材が組み合わさった美味しい香りや音でお客様の笑顔にスパイスを加え、“Restaurant Co”の世界を存分に味わっていただけます。

まずはお客様とのコミュニケーションを大切にしたいと、昼夜予約制、10席のみでスタートします。この春、新たなスタイルのレストランで、特別な演出をお楽しみください。

■客室

客室はダブルルーム、ツインルーム、スーパーアツインルーム、デラックスツインルーム、エグゼクティブツインルーム、プレミアムツインルーム、和室の全22部屋。和室を除く、客室のデザインは全3種類で、温かく明るい陽が差し込む南仏をイメージとしたリゾート感のある客室です。

ダブルルーム、ツインルーム、スーパーアツインルームは太陽をイメージした落ち着いたオレンジのビタミンカラーを基調に。家具やクッションは白をメインに落ち着いた空間でおくつろぎいただけます。

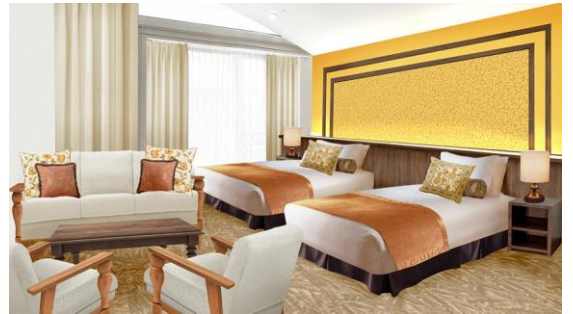
- ・ダブルルーム
3室(14平米×2室/15平米×1室) 定員:2名(内1名添寝)
- ・ツインルーム
4室(26平米×1室/27平米×2室/30.8平米×1室) 定員:2名(内2名添寝)
- ・スーパーアツインルーム
8室(30平米×4室/34平米×4室) 定員:3名(内2名添寝)

デラックスツインルームは38~41平米のくつろげる客室で、温かく明るい陽が差し込む南仏をイメージ。黄色と茶を基調にした落ち着いたお部屋でリゾート気分を味わえます。

- ・デラックスツインルーム
4室(38.6平米×2室/40.7平米×2室) 定員:4名(内2名添寝)

エグゼクティブツインルームとプレミアムツインルームは50平米を超える広々とゆとりのある客室で、南仏のリゾートカラーを取り入れた落ち着いた空間。身も心も癒されるひとときをお過ごしください。

- ・エグゼクティブツインルーム
1室(50平米×1室) 定員:4名(内2名添寝)
- ・プレミアムツインルーム
1室(59.53平米×1室) 定員:4名(内2名添寝)
- ・和室
1室(66平米×1室) 定員:6名(内3名添寝)



■アメニティ

アメニティは、プラスチック使用量削減アメニティ「mugicara」を使用します。

昔から日本人になじみのわらじ、縄などを作る麦わら（麦の穂を落とした後の茎）を原料とするアメニティで、ムギの廃棄部分ムギの廃棄部分からなる再生可能な生物資源を含有しているため、CO2排出削減・プラスチック使用量を29%削減したアメニティです。



■大浴場・サウナ

大浴場のリニューアルに伴い、ドライサウナを併設。広々とし落ち着いたシックなデザイン浴室とゆったり3名ほどが入れるサウナは、日々の疲れを癒し、身もこころもとのうくつろぎの空間です。

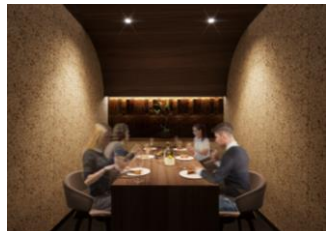


■ Restaurant Co - レストラン こう - 2023年5月3日(水・祝) オープン(予定)

イタリアンと鉄板焼きの新スタイル“Restaurant Co -レストラン こう-”が、5月3日(予定)に誕生します。鎌倉を中心に全国各地から厳選した旬の食材を使い、イタリアンをベースに自由な発想で作られる鎌倉の「Restaurant COCON」と、上質な食材を使用し、繊細な鉄板の妙技を持つ東京・広尾の「鉄板焼き 高見」が監修。地元の食材を中心に、どこにもない、イタリアンと鉄板焼きの新たなスタイル“Restaurant Co”の世界をお届けします。

古都鎌倉を意識し、イタリアンを和食器や鎌倉彫のお箸でいただくなどのオリジナルスタイルで提供します。カウンターでは目の前で繰り広げられるライブ感を演出し、五感で味わうことで記憶に残るコース料理がお楽しみいただけます。地元鎌倉で栽培・採取された食材の他、シェフの目利きで厳選した食材の「走り、旬、名残り」にこだわり、日本各地から仕入れて使用します。

またお客様に快適にお過ごしいただけるよう、個々のお客様のお好みやご要望にもお応えします。大切な方との特別な食事にもご利用ください。



全てイメージ写真です

シェフ 河野 弘貴 (こののひろたか) プロフィール

1984年3月生まれ

料理の世界に足を踏み入れ約20年。薪窯で焼き上げるピッツァとパスタのイタリアンや、野菜の美味しさを引き出し気軽に楽しめるイタリアンで副料理長を務め、厳選食材を用いて体にやさしいイタリアンで料理長を務めた後、2019年にWeBase 鎌倉のBrasserie Gentへ入社。地元鎌倉の野菜や近海の魚など厳選食材を用い、カジュアル料理からディナーコース料理までを、長年の培ったイタリアン料理の技法をベースにフレンチのBrasserieスタイルを組み合わせたオリジナルの世界感で披露。

■ 期間限定おすすめプラン

リニューアルを記念して、鎌倉で過ごす春旅をお楽しみいただける期間限定のプランをご用意しました

●リニューアル記念プラン第1弾！【ハイグレードルームの特別モニタープラン】 ～アンケートに答えてお得に宿泊～<朝食付>

リニューアルを記念して、アンケートにご協力いただきましたお客様にハイグレードなお部屋（2タイプ）をお一人様5,000円OFFのお得な特別価格+朝食付きにてご用意させていただきます。

※尚、こちらのプランは2泊までの制限とさせていただきます。

●リニューアル記念プラン第2弾！【期間限定】洋食ビュッフェの朝食を無料でお試し

リニューアルを記念して、新しく生まれ変わったビュッフェ形式の朝食が無料でお試しいただける期間限定プランです。数種類のパンが選べる他、野菜や果物、スープなどバランスの取れたメニューをご用意いたしました。

ぜひこの機会に新緑あふれる古都・鎌倉をご堪能ください。

■ WeBase 鎌倉 施設概要

名称：WeBase 鎌倉
住所：神奈川県鎌倉市由比ガ浜4丁目10-7
電話番号：0467-22-1221
駐車場台数：2台
客室総数：22室
延床面積：2374.48㎡
運営会社：株式会社WeBase
開業日：2016年9月15日
HP：<https://we-base.jp/kamakura/>
Instagram：<https://www.instagram.com/webasekamakura/>
Facebook：<https://www.facebook.com/webasekamakura>



■ Restaurant Co 施設概要

名称：Restaurant Co -レストラン こう-
住所：神奈川県鎌倉市由比ガ浜4丁目10-7
メールアドレス：restaurantco@we-base.jp
駐車場台数：2台
席数：カウンター10席、個室2室 ※開業当初は10席のみ
運営会社：株式会社WeBase
開業日：2023年5月3日
Instagram：https://www.instagram.com/restaurantco_/



報道関係者様向けお問合せ先
WeBase PR担当：登坂、篠崎
Mail:pr@we-base.jp / Phone:08050281133（登坂）、09040616389（篠崎）