

**WYJĄTKOWY WIECZÓR Z KOLACJĄ W APARTAMENCIE NOBU HOTEL WARSAW – NOWA OFERTA DINE IN**

**Restauracja Nobu Warsaw ponownie zaprasza gości, tym razem do hotelowych apartamentów. Z tej okazji przygotowana została specjalna oferta, dzięki której można cieszyć się kultowymi daniami z restauracji w przestrzeni hotelowej. Dine In to ekskluzywne doświadczenie kuchni Nobu z prywatnym serwisem w wynajętym za niewielką opłatą apartamencie.**

Nobu Hotel Warsaw wychodzi naprzeciw potrzebom swoich gości, którzy od miesięcy tęsknią za wyjątkową atmosferą hotelu i restauracji. Luzowanie obostrzeń epidemicznych marka pragnie uczcić specjalną usługą **Dine In**. To przeżycie, które pozwala na zorganizowanie kolacji czy obiadu w zarezerwowanym tylko do własnej dyspozycji apartamencie. Gościom korzystającym z Dine In przysługuje prywatny serwis, dlatego zamówione przez nich dania i napoje zostają bezpośrednio dostarczone do ich pokoju. Po wielu miesiącach oczekiwań nareszcie można poczuć na własnej skórze niezwykłą gościnność i indywidualną obsługę, z których marka znana jest na całym świecie.

**WIECZÓR JEDYNY W SWOIM RODZAJU**

W czasach, gdy stoliki polskich restauracji pozostają niedostępne dla gości, Nobu postanawia przenieść klimat przestrzeni restauracyjnej do hotelowych apartamentów. Dine In to propozycja, w której kultowa kuchnia łączy się z prestiżem prywatnych i stylowych apartamentów. To świetna okazja na randkę – romantyczny wieczór we dwoje, specjalną okazję, np. urodziny lub nieco inne, niż te, do których przywykliśmy, spotkania z przyjaciółmi.

Przed gośćmi korzystającymi z usługi stanie ciężki, lecz przyjemny wybór – w ramach Dine In dostępne są najbardziej znane pozycje z karty restauracyjnej. Innowacyjne podejście Nobu Matsuhisy do japońskiej kuchni pozwoliło na stworzenie kultowych dań godnych miana wizytówki firmy, takich jak sałatka z homara z sosem Spicy Lemon czy Black Cod Miso. Od tego tygodnia cieszyć się nimi można już nie tylko w swoim domu.

**ATRAKCYJNE OFERTY OD NOBU**

Dine In to jednak nie wszystko, co Nobu Hotel Warsaw premierowo przyszykowało dla swoich gości. Sympatyków tradycyjnej kuchni japońskiej może również zainteresować pakiet **Taste of Nobu**, czyli pobyt połączony z 5-daniowym posiłkiem Omakase, serwowanym do pokoju w postaci room service. Omakase oznacza „Zostawiam wybór Tobie”. To wyjątkowa selekcja dań w formie niespodzianki przygotowanych przez Szefa Kuchni – Yannicka Lohou.

Ponadto, Nobu Hotel Warsaw oferuje obecnie w pełni elastyczną opcję rezerwacji noclegów, która zawiera śniadanie oraz bezpłatny upgrade w cenie pokoju.

Dzięki wieloletniej tradycji dbania o zachowanie najwyższej jakości zarówno usług, jak i posiłków serwowanych gościom, Nobu nie zapomina o przestrzeganiu obowiązkowych przepisów oraz respektowaniu ograniczeń. Wszelkie atrakcje dostępne w ofertach, w tym Dine In, spełniają wszystkie zasady bezpieczeństwa i higieny, co pozwala gościom czuć się w przestrzeni hotelowej swobodnie i bezpiecznie.

Więcej o ofertach specjalnych na: <https://warsaw.nobuhotels.com/pl/offers/>

*\*\*\**

**Kontakt dla mediów:**

Martyna Antecka

Grayling

martyna.antecka@grayling.com

+48 601 575 117

Katarzyna Barzyk

Marketing & PR Manager Nobu Hotel Warsaw

kbarzyk@nobuhotels.com

<https://warsaw.nobuhotels.com>

+48 729 056 388

**O Nobu Hospitality**

Szczycąca się tytułem jednej z 25 najbardziej innowacyjnych marek luksusowych według Robb Report, Nobu Hospitality jest w elitarnej grupie globalnych marek luksusowych. Organiczny wzrost firmy oparty na usługach, wizerunku i reputacji pozwolił na stworzenie pełnej oferty zarządzania hotelami, restauracjami i mieszkaniami na potrzeby wyjątkowych projektów na całym świecie.

Marka założona przez Nobu Matsuhisę, Roberta De Niro i Meira Tepera prowadzi działalność na pięciu kontynentach i jest obecna w największych stolicach, gdzie jest synonimem wyjątkowego stylu życia. Hotele Nobu zostały nagrodzone szeregiem wyróżnień, takimi jak najlepszy nowy hotel od CNN Travel, najlepszy hotel miejski od magazynu Wallpaper, a także nagrodami za doskonałość oraz za najlepsze otwarcie hotelu w Ameryce Północnej wg Luxury Travel Advisor.

Pierwszy butikowy hotel Nobu otwarto w 2013 roku w Caesars Palace w Las Vegas. W 2014 roku ruszył Nobu Hotel City of Dreams w Manili, a dwa lata później Nobu Hotel Miami City Beach. W 2017 roku otwarto Nobu Ryokan Malibu, Nobu Hotel London Shoreditch, Nobu Hotel Ibiza Bay i Nobu Hotel Palo Alto. Nobu Hotel Marbella pierwszych gości przyjął rok później, a w 2019 roku do rodziny Nobu dołączyły hotele w Los Cabos i Barcelonie. Obecnie przygotowywane do otwarcia są hotele w Warszawie, Chicago, Rijadzie, Toronto, São Paulo, Atlancie, Tel Avivie oraz na Portman Square w Londynie. Strategia Nobu zakłada dalsze powiększanie globalnego portfela hoteli z zaplanowanymi już dalszymi inwestycjami.