

**PIŁKARSKIE EMOCJE WE WNĘTRZACH NOBU**

**Francuz, który kibicuje polskiej drużynie futbolowej? Takie rzeczy tylko w Nobu Hotel Warsaw! Szef kuchni Yannick Lohou jest już gotowy, by wspierać naszą drużynę narodową. Nie zapomniał jednak w tym wyjątkowym czasie o gościach i fanach kuchni Nobu. Z okazji startujących 11 czerwca Mistrzostw Europy w Piłce Nożnej – EURO 2021, przygotował unikatową ofertę, która łączy piłkarskie emocje z nieporównywalnym stylem Nobu.**

**TRZY OPCJE DO WYBORU**

To rozgrywka pomiędzy drużynami Turcji i Włoch rozpocznie w tym roku Mistrzostwa Europy w Piłce Nożnej. Już 11 czerwca o 21:00 przed ekranami zasiądą fani tej dyscypliny, by kibicować swojej drużynie. Emocjonujące rozgrywki podczas Euro zawsze gromadzą dużą widownię, dlatego marka Nobu Warsaw przygotowała dedykowaną ofertę, będącą połączeniem sportowych emocji, kulinarnych doznań i niepowtarzalnej atmosfery.

Oferta, która obowiązuje podczas trwania rozgrywek, obejmuje trzy różne obszary.

Dla gości, którzy planują śledzić piłkarskie poczynania podczas standardowego posiłku w restauracji, obiekt przygotował specjalnie wydzieloną salę dla kibiców. Rezerwując w niej stolik, goście mają możliwość zamawiania potraw a’la carte z menu w trakcie oglądania meczu.

Nobu Hotel Warsaw udostępni również prywatne sale, w których można będzie obejrzeć mecz. Wówczas goście otrzymują ustalone wcześniej w postaci Set Menu albo Menu restauracyjnych przekąsek Shuko wraz z napojami. Rezerwacja ważna jest na czas trwania meczu, ale istnieje możliwość przedłużenia jej w promocyjnej cenie. Z takiej opcji skorzystać może 10 osób.

Fanom hotelowych wnętrz z pewnością przypadnie do gustu ostatnia możliwość – opcja wynajęcia apartamentu Nobu Suite na wyłączność, wyposażonego w najnowocześniejszy sprzęt audiowizualny składający się z 98-calowego telewizora oraz najwyższej jakości zestawu kina domowego, by przeżywać piłkarskie emocje jeszcze intensywniej. Pakiet obejmuje wynajem apartamentu, zestawy sushi (25 kawałków na osobę) oraz japońskie piwo i sake bez limitu (2h). Maksymalna liczba gości korzystających z tej usługi to 10 osób.

**ATRAKCJE NOBU WARSAW**

Hotele i restauracje marki Nobu nie stanowią tradycyjnej sieci – dzięki niestandardowemu podejściu do gości, nieprzeciętnej palecie smaków w restauracjach Nobu oraz wyjątkowym lokalizacjom są perełkami na mapach turystycznych, a zarazem przyciągają turystów z całego świata. Niedawno restauracja oraz hotel w Warszawie otworzyły ponownie swoje podwoje dla wszystkich gości. W tym sezonie restauracja Nobu oferuje nie tylko możliwość spożywania kultowych potraw wewnątrz Nobu, ale również relaks w zadaszonym parasolami ogródku w dwóch lokalizacjach na terenie hotelu, m.in. od strony ulicy Koszykowej.

Dzięki wieloletniej tradycji dbania o zachowanie najwyższej jakości usług oraz posiłków serwowanych gościom, Nobu nie zapomina o przestrzeganiu obowiązkowych przepisów oraz respektowaniu ograniczeń. Dlatego zarówno ogródek hotelowy, jak i restauracja będą działały z zachowaniem wszystkich zasad bezpieczeństwa i higieny, dając gościom poczucie swobody i komfortu.

Informacje o aktualnych wydarzeniach dotyczących życia hotelu można znaleźć także na profilu [@nobuhotelwarsaw](https://www.instagram.com/nobuhotelwarsaw/?hl=pl) na Instagramie.

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

*Stolik w Nobu Restaurant można zarezerwować poprzez odpowiedni link:*

*Restauracja:* [*LINK*](https://www.sevenrooms.com/reservations/nobuwarsaw)

*[www.nobuhotels.com/warsaw](http://www.nobuhotels.com/warsaw)*

*\*\*\**

**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.