**ŚWIĘTA PEŁNE NOBU – WYJĄTKOWE OFERTY I SPECJALNE ŚWIĄTECZNE MENU**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**WARSZAWA, 29 LISTOPADA 2023.**

Nobu Hotel Warsaw wraz z restauracją Nobu Warsaw i Sakebar by Nobu odsłaniają szereg specjalnych ofert i atrakcji, które uświetnią okres świąteczno-noworoczny w Warszawie.

Specjalna oferta restauracji Nobu Warsaw obejmuje świąteczne 7-daniowe menu Omakase, dostępne do 25 grudnia, a także mikołajkową edycję Nobu Sundays brunch, który odbędzie się 3 grudnia.

Aby zapewnić prawdziwie świąteczny nastrój dzieciom i dorosłym, restauracja zadbała o jazzową oprawę muzyczną na żywo oraz specjalne prezenty.

Od czwartku do soboty w godzinach od 15:00 do 18:00, Sakebar by Nobu organizuje świąteczne Afternoon Tea. Ciepła herbata w akompaniamencie kulinarnych wariacji Nobu, to idealny pomysł na chłodne dni.

Restauracja zadbała o iście zimową scenerię i dodała do swojej oferty kolejne zaskakujące kulinarne doświadczenie, mianowicie alpejskie menu Omakase, którego można będzie skosztować w prawdziwej narciarskiej gondoli. Propozycja menu składa się z takich pozycji jak: Sashimi na 4 sposoby, selekcja Sushi, Czarny Dorsz w Miso oraz wybór świątecznych deserów z butelką szampana.

Aby uczcić koniec roku i początek nowego, 31 grudnia Nobu Warsaw i Sakebar by Nobu zapraszają na Sylwestrowe Omakase, podczas którego goście będą mogli wybierać spośród dwóch przygotowanych menu. Uroczystość uświetni DJ oraz występ magika. W pierwszym dniu roku, zespół restauracji powita wszystkich podczas śniadania, które będzie przedłużone do godziny 13:00.

Dla tych podróżnych, którzy święta chcą spędzić w Warszawie, Nobu Hotel Warsaw przygotował ofertę noclegową. Hotel proponuje ofertę świątecznego weekendu, ważną od piątku do niedzieli w terminie od 1 do 24 grudnia włącznie ze śniadaniem, szampanem i zaproszeniem na zabiegi SPA. Istnieje również możliwość rezerwacji oferty sylwestrowej ważnej 30, 31 grudnia 2023 roku i 1 stycznia 2024 roku.

Okres świąteczny w Nobu to świetna okazja do organizacji spotkań biznesowych oraz imprez firmowych. Od małych prywatnych sal konferencyjnych do większych przestrzeni eventowych, mogących pomieścić do 250 osób z dostępem do świątecznej playlisty i świątecznych dekoracji.

"Nasz utalentowany zespół przygotował szeroką i atrakcyjną ofertę na okres świąteczny, aby nasi goście mogli przeżyć wyjątkowe i niezapomniane chwile razem z Nobu. Naszym atutem jest kreatywne podejście i różnorodna oferta. Świąteczno-noworoczną atmosferę zapewniamy zarówno podczas większych wydarzeń, zarówno biznesowych, jak i rodzinnych, a także podczas bardziej kameralnych spotkań w prywatnych salach lub w Sakebar by Nobu. Cieszę się, że będziemy mogli wspólnie przeżyć ten magiczny czas i że tak wielu naszych gości będzie mogło poznać filozofię niezwykłej gościnności sygnowanej przez Nobu." mówi Stefan Bauer, Dyrektor Generalny Nobu Hotel Warsaw.

Miłym dodatkiem do chwil spędzonych w Nobu Hotel Warsaw będą wyjątkowe prezenty i upominki, które można kupić online lub w recepcji hotelu. Wśród nich znajdują się m.in. sake, świąteczne ciasteczka, książki kucharskie Nobu oraz świece i spraye zapachowe.

**O Nobu Hotel and Restaurant Warsaw:**

Nobu Hotel Warsaw otworzył swoje podwoje w sierpniu 2020 roku w prestiżowej dzielnicy mieszkaniowej Śródmieście, w niewielkiej odległości od dzielnicy dyplomatycznej miasta. Hotel szczyci się unikalnym designem, który prezentuje tradycyjne japońskie detale architektoniczne z wykorzystaniem naturalnych materiałów we współczesnym stylu. Hotel oferuje 116 pokoi i apartamentów, charakterystyczną restaurację i bar Nobu, pierwszy w historii Sakebar by Nobu, miejską oazę na świeżym powietrzu na pierwszym piętrze, a także najnowocześniejszą przestrzeń konferencyjną dla maksymalnie 350 osób. Dostępne są również mniejsze sale konferencyjne i sale posiedzeń, wyposażone w wysokiej jakości technologię audiowizualną, a także widoki na zewnątrz. Na dachu hotelu znajduje się centrum fitness ze sprzętem TechnoGym, a także łaźnia parowa, sauna i gabinet odnowy biologicznej. Projekt architektoniczny hotelu został stworzony przez warszawską pracownię Medusa Group. Hotel Nobu został niedawno nagrodzony w prestiżowym międzynarodowym konkursie World Luxury Hotel Awards, zdobywając statuetki w trzech kategoriach: Best Luxury Design Hotel 2023 Poland, Best Luxury Lifestyle Hotel 2023 Poland oraz Best Luxury Conference & Events Hotel 2023 Europe.

Dania oferowane w restauracji Nobu Warsaw oparte są na przepisach japońskiego mistrza kuchni Nobuyuki "Nobu" Matsuhisa, który tworzy kulinarne dzieła sztuki z prostych składników. Nobu Warsaw prezentuje popisowe dania, takie jak Black Cod with Miso, Yellowtail Sashimi with Jalapeno, a także nowe kreacje wykorzystujące lokalne składniki w stylowej, kameralnej przestrzeni restauracyjnej, a także Nobu Bar, dwie prywatne strefy eventowe i Sushi Bar. Dziś w Warszawie goście mogą spróbować dań z menu wyjątkowej japońskiej restauracji, którą wyróżnia także starannie zaprojektowane wnętrze przywodzące na myśl harmonię i piękno takich żywiołów jak woda i powietrze.

**Nobu Hotel Warsaw, Nobu Restaurant Warsaw**

ul. Wilcza 73, 00-670 Warszawa

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

+48 22 551 88 88

**Kontakt dla mediów:**

Prepare, Warszawa

Paweł Świąder

[info@prepare.pl](mailto:info@prepare.pl),

+48 783 917 437

**Katarzyna Szpindor**

**Sr. Marketing & PR Manager**

[kszpindor@nobuhotels.com](mailto:kszpindor@nobuhotels.com)

+48 729 056 386

**Anna Popova**

**Marketing & PR Manager**

[apopova@nobuhotels.com](mailto:apopova@nobuhotels.com)

+48 729 056 388