

新宿ワシントンホテル本館 Café & Bar BARON リニューアル OPEN！！

SDGs カフェとして憩いの空間へフォームチェンジ ～地球にやさしく毎日飲みたいコーヒーとともにエシカル消費を～

新宿ワシントンホテル本館（所在地：東京都新宿区、総支配人：和田 修治）は、2022年4月28日（木）より、本館3階「Café & Bar BARON」をリニューアルオープンいたします。



Café & Bar BARON は「高品質でおいしい」だけでなく環境に配慮したサステナブルなコーヒーが飲める店」をコンセプトに、店内を新装し新たな空間へ生まれ変わりました。持続可能な開発目標（SDGs）の貢献に主体的に取り組むことを主軸に、朝から夜へと時を刻む空間となっています。

本館3階へ向かうと、吹き抜けから届く光に呼応するように、明るいホワイトカラーとウッドベースを基調としたエントランスが皆様をお迎えます。店内は太陽のような色鮮やかなオレンジ色のライトが店内中央上部高くに灯り、開放的な空間を作り上げています。多様な使いやすさを重視した店内の座席は全63席。「個」の空間を保てるように壁に沿った配席を始め、中央テーブル席は全席に電源とUSBポートを設置し、みなさまのライフスタイルに合わせたニーズに対応いたします。

新宿ワシントンホテルでは、SDGsの目標達成へ向け、さまざまな取り組みを実施いたします。朝食とカフェタイムに共通の食材を使用することで食品のロス削減し、使用後のコーヒー粉を十分に乾燥し脱臭剤としてリユースいたします。

また、健康な身体づくりをテーマにパワーサラダや明日葉、アサイーを使用したジュースなど、昨今高まるエシカル消費へ向けたメニューを揃えております。

これまで1F販売カウンターにて販売していた人気のサンドイッチも隔週替わりで登場いたします。

また、初の試みとして、定額制コーヒーを販売し、毎日の楽しみをより一層、コクのあるものへと演出いたします。

パーソナルな時間や大切な人とのベストプレイスに是非、Café & Bar BARON をご利用ください。



新宿ワシントンホテルはお客様とともに、SDGsの目標の実現に向けてこれからも歩んで参ります。

■■■Café & Bar Baron 概要■■■

【朝食】

営業時間：7：00～10：00

料金：¥1,980（税込み）

健康な身体づくりをテーマに、身体が喜ぶメニューを豊富にご用意。

<朝茶漬け>

十八穀米のご飯にお好きな具材をトッピング。

旨味たっぷりのお出汁をかけてお召し上がりいただきます。

<特製 Baron ちらし寿司>

新宿ワシントンホテルで受け継がれた伝統の味。朝食時間に、豪華な食材が揃った Baron ちらしをお楽しみください。

【カフェタイム】

営業時間：10：00～19：00

フード販売：11：30～14：30

（L.O.：フード 14：30、ドリンク 18：30）

<コーヒーのサブスクリプションサービス（定額制）>

BARON 自慢のコーヒーを毎日お得に味わうことができるサブスクリプションプランがスタート。

有機栽培指定を受けた豆を使用し、スタッフ厳選の毎月異なるコーヒーをお楽しみください。選定から抽出方法にもこだわったホテルライクな逸品です。

<パワーサラダ>

テーマに沿ったシェフおすすめのサラダを3種ご用意。追加（有料）でアボカドやモッツアレラチーズ、トマトなどトッピングも可能です。バリエーション豊富なパワーサラダでエネルギーチャージを実現します。



【新宿ワシントンホテル 本館】Café & Bar BARON

所在地：東京都新宿区西新宿 3-2-9

新宿ワシントンホテル本館 3 階

アクセス：新宿駅各線より徒歩約 8 分、

都営大江戸線都庁前駅より徒歩約 5 分

TEL：03-3343-3111（代表）

URL：<https://www.shinjyuku-wh.com/>



※画像はイメージです。

本リリースに関するお問い合わせ先

〒160-8336 東京都新宿区西新宿3-2-9

WHG事業部 WHG新宿 販売予約課 企画担当 / 本間・本田

TEL：03-3344-6121 FAX：03-3342-2575

MAIL：kikaku2@shinjyuku-wh.com