

都心の大人のスパ施設 タイムズ スパ・レスタ

## 都心でリゾート気分 『沖縄フェア』を開催

東京都豊島区東池袋にある「Times SPA RESTA (タイムズ スパ・レスタ)」では、「五感で四季を楽しむ」をコンセプトに季節に合わせたフェアやキャンペーンを実施しています。

6月～8月の期間は、夏をテーマとして「沖縄フェア」を実施しています。都心にいながらもリゾート気分を楽しんでいただけるような企画を実施します。

沖縄・久米島海洋深層水を使ったジャグジー、沖縄のお酒として有名な“泡盛”を使った「泡盛風呂」などのイベントバスをはじめ、レストランでは沖縄料理をご用意し、ボディケアメニューでも久米島海洋深層水を配合した商品を。また、沖縄県のアンテナショップ「銀座わしたショップ」とのコラボ企画としてレシートキャンペーンも実施いたします。

### 『沖縄フェア』

実施期間：2015年6月1日（月）～2015年8月31日（月）

協力：沖縄県物産公社



#### ■イベントバス

##### 【沖縄ジャスミンバス】

実施日：6月～8月 場所：男性白湯、女性露天風呂

サンピン茶でおなじみのジャスミンのお風呂です。

##### 【泡盛風呂】

実施日：6月6日（土）、7月4日（土）、8月1日（土）

場所：男性白湯、女性露天風呂

「久米島の久米仙」の泡盛を使用する初登場のイベントバス！

##### 【ローズ&デンファレバス】女性限定

実施日：毎週月曜日（レディースデー） 場所：女性露天風呂

ローズとデンファレをお風呂に浮かべてリゾート気分を満喫♪



##### 【日本酒・スパークリングワイン風呂】

実施日：毎月26日（風呂の日） 場所：男性白湯、女性露天風呂

東京23区内唯一の酒蔵「小山酒造」の日本酒を使った日本酒風呂。

##### 【久米島海洋深層水ジャグジー】

実施日：6月～8月 場所：女性露天ジャグジー



#### ■沖縄フェア料理

レストランでは、ゴーヤチャンプルーやラフテーなど沖縄を感じていただけるお料理と飲み物、デザートなどをご用意いたします。



## ■ボディケア&トリートメントメニュー

沖縄・久米島海洋深層水を使ったソルトスクラブやヘッドスパクリームを使用するボディケア・トリートメントコース。

【忘我】あかすり 60分パック 9,800円（入館料込）

【レスタコンフォートフィトメール】ヘッドスパ 40分プラン 5400円（入館料別）



## ■七夕ヒーリングライブ 7月4日（土）、7月7日（火）

19:00～19:30 夏の夜空に響くヒーリングミュージックで癒される人気イベント。

## ■久米島海洋深層水の日イベント 6月12日（金）

水深『612m』の場所から海洋深層水を取水することから制定された記念日です。

久米島海洋深層水を使った様々なイベントを行います。

- ・女性露天ジャグジー、男性白湯
- ・女性ミストサウナ
- ・男性フィンランドサウナ「ロウリュ」



## ■沖縄関連商品販売

黒糖や海洋深層水など沖縄でも人気の商品の販売も行います。

お土産にもどうぞ。



## ★銀座わしたショップ コラボ企画「レシートキャンペーン」

沖縄県のアンテナショップ「銀座わしたショップ」とレスタの利用レシート、双方でお得な特典をご用意しています。



(1) レスタのレシートを銀座わしたショップで提示すると…

1,000円以上のお買い物をした際、プチプレゼントがもらえます。

(2) 銀座わしたショップのレシートをレスタで提示すると…

優待料金でご入館いただけます。

## ※『沖縄フェア』詳細についてはこちら

<http://www.timesspa-resta.jp/campaign/seasonal-event/index.html>

## 【タイムズ スパ・レスタ】

タイムズ スパ・レスタは、東京初進出となる沖縄県・久米島の海洋深層水（海洋深層水濃縮ミネラル）を導入したスパをはじめ、露天風呂やサウナをはじめ、付帯施設としてタラソテラピーコスメブランド「フィトメール」のトリートメントサロン、豊富なボディケアメニューをご用意している「忘我（ぼうが）」、食材にこだわったレストラン、リラックスラウンジなどが充実した「都心の大人のスパ施設」です。

※表記の内容は予告なく変更する場合がございます。予めご了承下さい。

### 【所在地】

住所：東京都豊島区東池袋4-25-9 タイムズステーション池袋 10階～12階 受付11階

電話：03-5979-8924 URL：<http://www.timesspa-resta.jp/> 営業時間：11:30～翌9:00

【問合せ先】タイムズ スパ・レスタ 担当：近藤 メール：[pr@times24.co.jp](mailto:pr@times24.co.jp)