

Proposition de programme de cérémonie du thé

PROPOSITION POUR KUROGANE RYOKAN

Un programme de cérémonie du thé maison et un approvisionnement en thés de domaine unique conçus pour les clients séjournant au Kurogane Ryokan.

Sommaire

01	En bref	2
02	La mission en chiffres	3
03	L'opportunité	4
04	Résumé exécutif	4
05	L'expérience actuelle	4
06	Défi et approche	5
07	Preuves à l'appui	6
08	Statut et couvertures	6
09	Ils en parlent	7
10	Périmètre de la mission	8
11	Ce qui est inclus	8
12	Livrables	9
13	Réalisations sélectionnées	10
14	Calendrier	10
15	Investissement et conditions	11
16	Détail des honoraires	11
17	Récapitulatif des coûts	12
18	Options de mission	13
19	Comparatif des options	13
20	Échéancier de paiement	14
21	Hypothèses sur lesquelles repose cette estimation	14
22	Acceptation	15

EN BREF

PROPOSITION

PRO-2026-0109

POUR APPROBATION

PRÉPARÉ POUR

Kurogane

Ryokan —

Haruto

Ishikawa,

Directeur de

l'Expérience Client

PRÉPARÉ PAR

Shizuku Tea
House, Kyoto

ÉMIS LE

9 janvier 2026

VALABLE JUSQU'AU

6 février 2026

MISSION

Programme d'expérience client

EN BREF

La mission en cinq chiffres

MISSION

Programme d'expérience client

Un programme de cérémonie du thé maison et un approvisionnement en thés de domaine unique conçus pour les clients séjournant au Kurogane Ryokan.

INVESTISSEMENT

¥1,914,000

¥1,740,000 plus taxe à la
consommation (10%)

DÉBUT

2 février 2026

Sous réserve d'acceptation avant le 6
février 2026

DURÉE

12 mois

Du lancement à la livraison finale

PRÉPARÉ POUR

Kurogane Ryokan

Haruto Ishikawa, Directeur de
l'expérience client



01

L'opportunité

Les clients du Kurogane Ryokan demandent de plus en plus une véritable cérémonie du thé pendant leur séjour, mais le ryokan n'a pas de programme interne et envoie actuellement ses clients vers une maison de thé partagée de l'autre côté de la ville, perdant ainsi l'intimité — et la capacité de façonner l'expérience — qui en fait tout l'intérêt. Voici le plan pour internaliser la cérémonie.

Résumé exécutif

Le Kurogane Ryokan s'est bâti une réputation d'hospitalité discrète et soignée, mais son offre autour du thé accusait un retard par rapport au reste de l'expérience client : il n'existait aucun programme de salon de thé dédié, et les clients demandant une cérémonie étaient envoyés vers une maison de thé partagée que Kurogane ne pouvait pas superviser. Les retours de la conciergerie sur les deux dernières saisons ont désigné cette lacune comme l'ajout le plus demandé au séjour.

Shizuku Tea House propose une mission de dix semaines visant à concevoir un programme de cérémonie du thé maison autour du propre salon de thé de Kurogane, à organiser l'approvisionnement en thés de domaine unique adaptés au menu saisonnier du ryokan, et à former le personnel du ryokan à animer lui-même la cérémonie. Les sections suivantes détaillent l'approche, le périmètre, le calendrier et l'investissement.



Le défi

Une cérémonie du thé exécutée sans soin relève du théâtre, pas de l'hospitalité : l'étiquette, le rythme et le choix du thé doivent tous être justes, et le personnel de Kurogane ne dispose d'aucune formation officielle pour l'animer. Se tromper sur ce point serait pire que de ne pas proposer la cérémonie du tout.

Le salon de thé existant du ryokan est petit et sert à d'autres prestations pour les clients durant la journée ; le programme doit donc s'adapter à cet espace et à ce calendrier sans perturber ce qui fonctionne déjà.

Notre approche

Nous concevons le programme de cérémonie autour du salon de thé et du rythme quotidien propres à Kurogane dès le départ, plutôt que d'importer un format générique : le guide d'étiquette, le rythme et le choix du thé sont pensés pour un séjour en ryokan, et non pour une simple visite dans une maison de thé indépendante.

La formation du personnel se déroule directement dans le salon de thé réel, avec les ustensiles réels, de sorte qu'au lancement, l'équipe du ryokan anime elle-même la cérémonie avec le même soin qu'un maître de thé dédié.

25+

ANNÉES
D'ENSEIGNEMENT DE
LA CÉRÉMONIE DU THÉ

12

PARTENAIRES DE THÉ
À DOMAINE UNIQUE

10

sem.

DE LA CONCEPTION AU
LANCEMENT

STATUT

Immatriculations,
couvertures
et garanties

HABILITATION	ORGANISME ÉMETTEUR	RÉFÉRENCE	PÉRIMÈTRE	STATUT
Entité enregistrée	Registre des sociétés, Japon	Shizuku Tea House Co., Ltd.	Nom commercial et identité juridique	Actif
Immatriculation fiscale	Administration fiscale, Japon	T1130001034562	Toutes les prestations facturées	Actif
Assurance responsabilité civile professionnelle	Assureur commercial	Disponible sur demande	Programme d'expérience client	Renouvelé chaque année
Assurance responsabilité civile générale	Assureur commercial	Disponible sur demande	Travaux sur site et dans les locaux du client	Renouvelé chaque année
Adhésion à un organisme professionnel	Association professionnelle, Japon	Disponible sur demande	Code de déontologie et procédure de réclamation	En règle

Les certificats et les tableaux de garanties sont fournis sur demande et sont réémis à Kurogane Ryokan sur demande à tout moment pendant la mission.



Nos clients demandent désormais la cérémonie du thé par son nom. Shizuku a formé notre propre personnel à l'animer correctement — on dirait qu'elle a toujours fait partie du ryokan.

____ NAOMI KUROSAWA



02

Périmètre de la mission

Une mission de dix semaines visant à concevoir et lancer un programme de cérémonie du thé interne et un dispositif d'approvisionnement en thé sélectionné pour l'expérience client du Kurogane Ryokan.

01

Conception du programme

Programme de cérémonie conçu autour de la salle de thé de Kurogane et du rythme de séjour des clients.

02

Programme pédagogique et guide d'étiquette

Script de cérémonie rédigé et guide d'étiquette pour le personnel accueillant les clients en séjour.

03

Approvisionnement en thé

Accord d'approvisionnement sélectionné avec des partenaires de thé mono-domaine pour le menu saisonnier.

04

Formation du personnel

Formation pratique du personnel de Kurogane dans la salle de thé, avec le format et les ustensiles réels.

05

Aménagement de la salle et des équipements

Ustensiles cérémoniels et aménagement de la salle en tatami adaptés à l'espace existant.

06

Lancement pilote et remise

Sessions de lancement en douceur avec de vrais clients, observées et affinées avant le déploiement complet.

Livrables

01

DESIGN

Conception du programme de cérémonie en salon de thé

Un programme de cérémonie conçu autour du propre salon de thé du Kurogane et du rythme de séjour des clients.

02

PROGRAMME

Script de cérémonie et guide d'étiquette pour les clients

Un script de cérémonie écrit et un guide d'étiquette pour le personnel accueillant les clients séjournant sur place.

03

APPROVISIONNEMENT

Dispositif d'approvisionnement en thé de domaine unique

Un dispositif d'approvisionnement sélectionné avec des partenaires de thé de domaine unique adaptés au menu saisonnier du ryokan.

04

FORMATION

Formation du personnel du ryokan au service du thé

Formation pratique du personnel de Kurogane dans le salon de thé, avec les ustensiles et le format réels.

05

ÉQUIPEMENT

Sélection d'ustensiles cérémoniels et aménagement de la salle de tatami

Sélection et aménagement d'ustensils cérémoniels adaptés à l'espace tatami existant du salon de thé.

- Rénovation structurelle du salon de thé ou du sol en tatami
- Mise en place d'un comptoir de vente au détail de thé et d'un site e-commerce
- Accords mets-thé de type kaiseki ou traiteur au-delà du service de thé lui-même
- Présence continue d'un maître de thé au-delà de la période de formation initiale



01

**SEMAINES 1-2 · CONCEPTION
DU PROGRAMME**

Programme et format de cérémonie conçus autour du salon de thé et du rythme du séjour des clients.

02

**SEMAINES 3-4 · PROGRAMME
PÉDAGOGIQUE ET APPROVISIONNEMENT**

Guide d'étiquette finalisé et accord d'approvisionnement en thés de domaine unique confirmé.

03

**SEMAINES 5-6 · ÉQUIPEMENT ET
AMÉNAGEMENT DE LA SALLE**

Ustensiles cérémoniels sélectionnés et salon de thé aménagé pour le nouveau programme.

04

**SEMAINES 7-8 · FORMATION
DU PERSONNEL**

Personnel du ryokan formé en pratique dans le salon de thé, selon le format et avec les ustensiles réels.



03

Investissement et conditions

La salle de thé reste disponible pour les sessions de formation pendant la mission, un membre de l'équipe de Kurogane est désigné pour diriger la cérémonie après la remise, et les partenaires de thé de domaine unique convenus peuvent livrer dans le délai d'approvisionnement. Toute modification de ces conditions affecterait le calendrier et le coût, ce que nous conviendrions par écrit avant de poursuivre. Ce tarif est valable pour les engagements débutant au plus tard le 6 février 2026.

FLUX DE TRAVAIL	SEMAINES	TAUX	MONTANT
Conception du programme et consultation Programme de cérémonie conçu autour du salon de thé et du rythme du séjour des clients	2	¥180,000 / wk	¥360,000
Programme pédagogique et guide d'étiquette Script de cérémonie et guide d'étiquette pour le personnel hôte	2	¥150,000 / wk	¥300,000
Mise en place de l'approvisionnement en thés de domaine unique Accord d'approvisionnement avec des partenaires de thé de domaine unique	2	¥210,000 / wk	¥420,000

Ustensiles cérémoniels et aménagement de la salle	1	¥ 260,000 / wk	¥ 260,000
Sélection des ustensiles et aménagement de la salle en tatami			
Formation du personnel	2	¥ 140,000 / wk	¥ 280,000
Formation pratique du personnel de Kurogane dans le salon de thé			
Lancement pilote et remise	1	¥ 120,000 / wk	¥ 120,000
Sessions clients de lancement pilote et livraison du guide			
Total de la mission			¥1,740,000

Honoraires de mission	¥1,740,000
Taxe à la consommation (10 %)	¥ 174,000
Total	¥1,914,000

○ Total dû ¥1,914,000

Tous les montants sont en JPY. Facturation en trois étapes : 40 % à la signature, 30 % au démarrage de la production, 30 % à la livraison. Ce tarif est valable pour les engagements débutant au plus tard le 6 février 2026.

Lancement du programme

¥1,740,000

- Conception et lancement complets sur dix semaines
- Formation du personnel et lancement en douceur
- Thé saisonnier et manuel du programme
- Quatre semaines de soutien post-lancement



Programme + Thé saisonnier

¥180,000/mo

- Tout ce qui est inclus dans Lancement du programme
- Rotation continue de thés mono-domaine
- Formation trimestrielle de remise à niveau sur la cérémonie
- Approvisionnement prioritaire pour les événements saisonniers

Partenaire Ryokan

¥320,000/mo

- Tout ce qui est inclus dans Thé saisonnier
- Revue annuelle du programme d'expérience client
- Intégration et formation du nouveau personnel
- Planification prioritaire pour les événements spéciaux

■ OPTIONS

Quelle formule vous convient

	LANCEMENT DU PROGRAMME	PROGRAMME + THÉ SAISONNIER	PARTENAIRE RYOKAN
Prix	¥1,740,000	¥180,000/mo	¥320,000/mo
Périmètre principal	Conception et lancement complets sur dix semaines	Tout ce qui est inclus dans Lancement du programme	Tout ce qui est inclus dans Thé saisonnier
Ce qui est inclus	Formation du personnel et lancement en douceur	Rotation continue de thés mono-domaine	Revue annuelle du programme d'expérience client

Livraison	Thé saisonnier et manuel du programme	Formation trimestrielle de remise à niveau sur la cérémonie	Intégration et formation du nouveau personnel
Suivi après livraison	Quatre semaines de soutien post-lancement	Approvisionnement prioritaire pour les événements saisonniers	Planification prioritaire pour les événements spéciaux

Les prix sont indiqués en JPY et n'incluent pas la taxe sur la consommation (10%). Les options peuvent être combinées ou échelonnées ; la recommandation pour Kurogane Ryokan est mise en avant dans la section tarifaire.

ÉCHÉANCIER DE PAIEMENT

Échéance de chaque versement

N°	JALON	DÉCLENCHEUR	PART	MONTANT
01	Semaines 1-2 · Conception du programme	2 février 2026	40%	¥ 696,000
02	Semaines 3-4 · Programme pédagogique et approvisionnement	Au démarrage de la livraison	30%	¥ 522,000
03	Semaines 5-6 · Équipement et aménagement de la salle	À l'acceptation du jalon	30%	¥ 522,000
Total (HT)			100%	¥1,740,000

Les échéances sont facturées sur la base des jalons ci-dessus et sont payables dans un délai de 30 jours à compter de chaque facture. Tous les montants sont en JPY et excluent taxe à la consommation (10%).

○ Hypothèses sur lesquelles repose cette estimation

Le salon de thé reste disponible pour les sessions de formation pendant la durée de la mission, un membre de l'équipe de Kurogane est désigné pour diriger la cérémonie après la passation, et les partenaires de thé de domaine unique convenus peuvent livrer dans les délais d'approvisionnement prévus. Toute modification de ces conditions aurait une incidence sur le calendrier et le coût, ce qui serait convenu par écrit avant de poursuivre. Le tarif est valable pour toute mission débutant au plus tard le 6 février 2026.

La contresignature ci-dessous vaut acceptation du périmètre, du calendrier et de l'investissement définis dans cette proposition et autorise le démarrage des travaux.

■ POUR KUROGANERYOKAN

Haruto Ishikawa

Directrice de l'expérience client

Date

■ POUR SHIZUKU TEA HOUSE

Shizuku Tea House

Signataire autorisé

Date

■ PROCHAINES ÉTAPES

Prêts quand vous le serez

L'acceptation de cette proposition déclenche le début des travaux le 2 février 2026. Le tarif reste valable pour les missions confirmées avant le 6 février 2026.

Approuvez cette proposition et nous pourrons réserver un début de conception pour la semaine du 2 février. Répondez à ce document ou écrivez à welcome@shizukuteahouse.com.

Shizuku Tea House

welcome@shizukuteahouse.com · +81 75 555 0104 ·
shizukuteahouse.com · Kyoto, Kyoto Prefecture 605-0862