

Proposta de Programa de Cerimônia do Chá

PROPOSTA PARA O KUROGANE RYOKAN

Um programa interno de cerimônia do chá e fornecimento de chás de origem única, desenvolvido para os hóspedes do Kurogane Ryokan.

Sumário

01	Resumo geral	2
02	O projeto em números	3
03	A oportunidade	4
04	Resumo executivo	4
05	A experiência atual	4
06	Desafio e abordagem	5
07	Pontos de prova	6
08	Situação e coberturas	6
09	Em suas palavras	7
10	Escopo do trabalho	8
11	O que está incluído	8
12	Entregas	8
13	Trabalhos selecionados	9
14	Cronograma	10
15	Investimento e condições	11
16	Detalhamento de honorários	11
17	Resumo de custos	12
18	Opções de contratação	12
19	Comparativo de opções	13
20	Cronograma de pagamento	13
21	Premissas das quais esta estimativa depende	14
22	Aceite	14

RESUMO GERAL

PROPOSTA

PRO-2026-0109

PARA APROVAÇÃO

PREPARADO PARA

Kurogane
Ryokan —
Haruto
Ishikawa,
Diretor de

Experiência do Hóspede

PREPARADO POR

Shizuku Tea
House, Kyoto

EMITIDO

9 de janeiro
de 2026

VÁLIDO ATÉ

6 de fevereiro
de 2026

CONTRATAÇÃO

Programa de Experiência do Hóspede

RESUMO GERAL

O projeto em cinco números

CONTRATAÇÃO

Programa de Experiência do Hóspede

Um programa interno de cerimônia do chá e fornecimento de chás de origem única, desenvolvido para os hóspedes do Kurogane Ryokan.

INVESTIMENTO

¥1,914,000

¥1,740,000 mais imposto sobre
consumo (10%)

INÍCIO

2 de fevereiro de 2026

Sujeito a aceitação até 6 de fevereiro
de 2026

DURAÇÃO

12 meses

Do início à entrega final

PREPARADO PARA

Kurogane Ryokan

Haruto Ishikawa, Diretor de experiência
do hóspede



01

A oportunidade

Os hóspedes do Kurogane Ryokan recebem cada vez mais uma cerimônia do chá adequada durante a estadia, mas o ryokan não tem um programa próprio e atualmente envia os hóspedes a uma casa de chá compartilhada do outro lado da cidade, perdendo a intimidade — e a capacidade de moldar a experiência — que torna isso realmente válido. Este é o plano para trazer a cerimônia para dentro de casa.

Resumo executivo

O Kurogane Ryokan construiu sua reputação sobre uma hospitalidade discreta e cuidadosa, mas sua oferta de chá ficou atrás do restante da experiência do hóspede: não há um programa dedicado de sala de chá, e os hóspedes que solicitam uma cerimônia são encaminhados a uma casa de chá compartilhada, sobre cuja curadoria o Kurogane não tem controle. O feedback da concierge ao longo das últimas duas temporadas apontou isso como a adição mais solicitada durante a estadia.

A Shizuku Tea House propõe um contrato de dez semanas para projetar um programa interno de cerimônia do chá construído em torno da própria sala de chá do Kurogane, organizar o fornecimento de chás de origem única que combinem com o cardápio sazonal do ryokan e treinar a equipe do ryokan para conduzir a cerimônia por conta própria. As seções a seguir apresentam a abordagem, o escopo, o cronograma e o investimento.



O desafio

Uma cerimônia do chá realizada sem o devido cuidado soa como teatro, não como hospitalidade — a etiqueta, o ritmo e a seleção do chá precisam estar corretos, e a própria equipe do Kurogane não possui treinamento formal para conduzi-la. Errar nisso seria pior do que simplesmente não oferecer a cerimônia.

A sala de chá existente do ryokan é pequena e é usada para outras comodidades dos hóspedes durante o dia, portanto o programa precisa se adequar ao seu espaço e horário sem substituir o que já está funcionando.

Nossa abordagem

Desde o início, projetamos o programa da cerimônia em torno da própria sala de chá e do ritmo diário do Kurogane, em vez de importar um formato genérico — o guia de etiqueta, o ritmo e a seleção de chás são elaborados para se adequar a uma estadia em ryokan, e não a uma visita autônoma a uma casa de chá.

O treinamento da equipe ocorre de forma prática, na própria sala de chá e com os utensílios reais, para que, no lançamento, a própria equipe do ryokan conduza a cerimônia com o mesmo cuidado que um mestre de chá dedicado ofereceria.

25+

ANOS ENSINANDO A
CERIMÔNIA DO CHÁ

12

PARCEIROS DE CHÁ DE
PROPRIEDADE ÚNICA

10

sem.

DO DESIGN AO
LANÇAMENTO

SITUAÇÃO

Registros, coberturas
e garantias

CREDENCIAL	ÓRGÃO EMISSOR	REFERÊNCIA	ESCOPO	STATUS
Entidade registrada	Registro de empresas, Japão	Shizuku Tea House Co., Ltd.	Nome fantasia e identidade jurídica	Ativo
Registro fiscal	Autoridade fiscal, Japão	T1130001034562	Todos os trabalhos faturados	Ativo
Seguro de responsabilidade civil profissional	Seguradora comercial	Disponível mediante solicitação	Programa de Experiência do Hóspede	Renovado anualmente
Seguro de responsabilidade civil geral	Seguradora comercial	Disponível mediante solicitação	Trabalhos no local e nas instalações do cliente	Renovado anualmente
Filiação a entidade de classe	Associação setorial, Japão	Disponível mediante solicitação	Código de conduta e canal de reclamações	Em situação regular

Certificados e apólices são fornecidos mediante solicitação e reemitidos para Kurogane Ryokan mediante solicitação a qualquer momento durante o contrato.



Nossos hóspedes agora pedem
a cerimônia do chá pelo nome.
A Shizuku treinou nossa
própria equipe para conduzi-
la corretamente — parece que
sempre fez parte do ryokan.

———— NAOMI KUROSAWA



02

Escopo do trabalho

Um projeto de dez semanas para conceber e lançar um programa interno de cerimônia do chá e um arranjo curado de fornecimento de chá para a experiência dos hóspedes do Kurogane Ryokan.

01

Design do programa

Programa de cerimônia projetado em torno da própria sala de chá do Kurogane e do ritmo de estadia dos hóspedes.

02

Currículo e guia de etiqueta

Roteiro de cerimônia escrito e guia de etiqueta para a equipe que hospeda hóspedes que passam a noite.

03

Fornecimento de chá

Acordo de fornecimento com curadoria junto a parceiros de chá de propriedade única para o cardápio sazonal.

04

Treinamento da equipe

Treinamento prático para a equipe do Kurogane na sala de chá, usando o formato e os utensílios reais.

05

Configuração da sala e dos equipamentos

Utensílios cerimoniais e configuração da sala de tatame adequados ao espaço existente.

06

Lançamento piloto e entrega final

Sessões de lançamento piloto com hóspedes reais, observadas e refinadas antes do lançamento completo.

Entregas

01

DESIGN

Concepção do programa de cerimônia na sala de chá

Um programa de cerimônia concebido em torno da própria sala de chá do Kurogane e do ritmo de estadia dos hóspedes.

02

CURRÍCULO

Roteiro da cerimônia para hóspedes e guia de etiqueta

Um roteiro de cerimônia por escrito e um guia de etiqueta para a equipe que atende os hóspedes durante a estadia.

03

FORNECIMENTO

Arranjo de fornecimento de chá de propriedade única

Um arranjo de fornecimento curado com parceiros de chá de propriedade única, adequados ao cardápio sazonal do ryokan.

04

TREINAMENTO

Treinamento da equipe do ryokan em serviço de chá

Treinamento prático para a equipe do Kurogane na sala de chá, utilizando os utensílios e o formato reais.

05

EQUIPAMENTOS

Utensílios cerimoniais e montagem da sala de tatame

Seleção e montagem de utensílios cerimoniais adequados ao espaço de tatame já existente na sala de chá.

FORA DO ESCOPO

- Reforma estrutural da sala de chá ou do piso de tatame
- Balcão de vendas de chá no varejo e configuração de e-commerce
- Combinação de refeições kaiseki ou catering além do serviço de chá em si
- Equipe permanente de mestre de chá além do período inicial de treinamento



01

SEMANAS 1-2 · DESENHO DO PROGRAMA

Programa e formato da cerimônia projetados em torno da sala de chá e do ritmo da estadia dos hóspedes.

02

SEMANAS 3-4 · CURRÍCULO E FORNECIMENTO

Guia de etiqueta finalizado e acordo de fornecimento de chás de origem única confirmado.

03

SEMANAS 5-6 · EQUIPAMENTOS E PREPARAÇÃO DA SALA

Utensílios cerimoniais selecionados e sala de chá preparada para o novo programa.

04

SEMANAS 7-8 · TREINAMENTO DA EQUIPE

Equipe do ryokan treinada de forma prática na sala de chá, utilizando o formato e os utensílios reais.



03

Investimento e condições

A sala de chá permanece disponível para sessões de treinamento durante o contrato, um membro da equipe do Kurogane é designado para conduzir a cerimônia após a entrega, e os parceiros de chá de origem única acordados conseguem fornecer dentro da janela de abastecimento. Alterações a essas premissas afetam o cronograma e o custo, o que seria acordado por escrito antes de prosseguir. O valor é válido para contratações iniciadas até 6 de fevereiro de 2026.

FRENTE DE TRABALHO	SEMANAS	TAXA	VALOR
Desenho do programa e consultoria Programa da cerimônia projetado em torno da sala de chá e do ritmo da estadia dos hóspedes	2	¥ 180,000 / wk	¥ 360,000
Currículo e guia de etiqueta Roteiro da cerimônia e guia de etiqueta para a equipe responsável	2	¥ 150,000 / wk	¥ 300,000
Estruturação do fornecimento de chás de origem única Acordo de fornecimento com parceiros de chás de origem única	2	¥ 210,000 / wk	¥ 420,000

Treinamento da equipe	2	¥ 140,000 / wk	¥ 280,000
Treinamento prático da equipe do Kurogane na sala de chá			
Lançamento piloto e entrega final	1	¥ 120,000 / wk	¥ 120,000
Sessões piloto para hóspedes e entrega do manual			
Total da contratação			¥1,740,000

Taxa do projeto	¥1,740,000
Imposto sobre Consumo (10%)	¥174,000
Total	¥1,914,000
○ Total devido	¥1,914,000

Todos os valores estão em JPY. Faturamento em três parcelas: 40% na assinatura, 30% no início da execução, 30% na entrega. O valor é válido para contratações iniciadas até 6 de fevereiro de 2026.

Lançamento do Programa

¥1,740,000

- Design e lançamento completos de dez semanas
- Treinamento da equipe e lançamento piloto
- Manual do programa e chá sazonal
- Quatro semanas de suporte pós-lançamento

○ Programa + Chá Sazonal

¥180,000/mo

- Tudo do Lançamento do Programa
- Rotação contínua de chá de propriedade única
- Treinamento trimestral de reciclagem da cerimônia
- Fornecimento prioritário para eventos sazonais

Parceiro Ryokan

¥320,000/mo

- Tudo do Chá Sazonal
- Revisão anual do programa de experiência do hóspede
- Integração e treinamento de novos funcionários
- Agendamento prioritário para eventos especiais

OPÇÕES

Qual modelo combina com você

	LANÇAMENTO DO PROGRAMA	PROGRAMA + CHÁ SAZONAL	PARCEIRO RYOKAN
Preço	¥ 1,740,000	¥ 180,000/mo	¥ 320,000/mo
Escopo principal	Design e lançamento completos de dez semanas	Tudo do Lançamento do Programa	Tudo do Chá Sazonal
O que está incluído	Treinamento da equipe e lançamento piloto	Rotação contínua de chá de propriedade única	Revisão anual do programa de experiência do hóspede
Entrega	Manual do programa e chá sazonal	Treinamento trimestral de reciclagem da cerimônia	Integração e treinamento de novos funcionários
Suporte pós-entrega	Quatro semanas de suporte pós-lançamento	Fornecimento prioritário para eventos sazonais	Agendamento prioritário para eventos especiais

Os preços estão em JPY e não incluem o imposto sobre consumo (10%). As opções podem ser combinadas ou escalonadas; a recomendação para Kurogane Ryokan está destacada na seção de preços.

CRONOGRAMA DE PAGAMENTO

Quando cada parcela vence

N.º	MARCO	GATILHO	PARCELA	VALOR
-----	-------	---------	---------	-------

01	Semanas 1–2 · Desenho do programa	2 de fevereiro de 2026	40%	¥ 696,000
02	Semanas 3–4 · Currículo e fornecimento	No início da entrega	30%	¥ 522,000
03	Semanas 5–6 · Equipamentos e preparação da sala	Na aceitação do marco	30%	¥ 522,000
Total (sem impostos)			100%	¥1,740,000

As parcelas são faturadas com base nos marcos acima e devem ser pagas em até 30 dias após cada fatura. Todos os valores estão em JPY e excluem imposto sobre consumo (10%).

○ Premissas das quais esta estimativa depende

A sala de chá permanece disponível para sessões de treinamento durante o contrato, um membro da equipe do Kurogane é designado para conduzir a cerimônia após a transição, e os parceiros de chá de origem única acordados podem fornecer dentro do prazo de aquisição. Alterações a essas condições afetam o cronograma e o custo, o que seria acordado por escrito antes de prosseguir. A taxa é válida para contratos iniciados até 6 de fevereiro de 2026.

A contra-assinatura abaixo aceita o escopo, o cronograma e o investimento definidos nesta proposta e autoriza o início do trabalho.

PELO KUROGANE RYOKAN

Haruto Ishikawa

Diretora de Experiência do Hóspede

Data

PELA SHIZUKU TEA HOUSE

Shizuku Tea House

Signatário autorizado

Data

■ PRÓXIMOS PASSOS

Prontos quando você estiver

A aceitação desta proposta dá início ao trabalho em 2 de fevereiro de 2026. O valor permanece válido para contratações confirmadas até 6 de fevereiro de 2026.

Aprove esta proposta e poderemos reservar o início do design para a semana de 2 de fevereiro. Responda a este documento ou envie um e-mail para welcome@shizukuteahouse.com.

Shizuku Tea House

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