

SHIZUKU TEA HOUSE — PROGRAMA DE
EXPERIÊNCIA DO HÓSPEDE

Especificação de Requisitos

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

Sumário

01	Controle de documentos	2
02	Introdução e escopo	3
03	Objetivo e público-alvo	3
04	Requisitos funcionais	3
05	Requisitos não funcionais	4
06	Módulos do produto	5
07	Especificação de componentes	5
08	Premissas, restrições e dependências	6
09	Fases de lançamento	7

RESUMO GERAL

Controle de documentos

ESPECIFICAÇÃO

REQ-2026-0109

Emitido em 9 de janeiro de 2026

PROPRIETÁRIA

Haruto Ishikawa

Diretor de Experiência do Hóspede,
Kurogane Ryokan

REQUISITOS

8

Funcionais e não funcionais

PREPARADO POR

Shizuku Tea House

Kyoto, Kyoto Prefecture 605-0862

STATUS

Para revisão

Linha de base definida na aprovação



01

Introdução e escopo

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.

Objetivo e público-alvo

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.

ID	REQUISITO	PRIORIDADE
R-01	Formato da cerimônia adequado a uma única estadia de hóspede com pernoite, não a uma visita autônoma à casa de chá	OBRIGATÓRIO
R-02	Guia de etiqueta escrito para funcionários sem treinamento prévio em cerimônia do chá	OBRIGATÓRIO
R-03	Parceiros de chá de origem única confirmados para pelo menos duas rotações sazonais por ano	OBRIGATÓRIO
R-04	Treinamento da equipe concluído na prática, na própria sala de chá, antes do lançamento suave	OBRIGATÓRIO
R-05	Utensílios cerimoniais adequados ao espaço de tatame já existente na sala de chá	OBRIGATÓRIO
R-06	Manual mantido pelo ryokan como referência para a equipe após a entrega	DESEJÁVEL
R-07	Sessões de lançamento suave observadas e feedback incorporado antes do lançamento completo	OBRIGATÓRIO
R-08	Cronograma do programa compatível com o uso atual das instalações da sala de chá	PODERIA

ID	PRIORIDADE	REQUISITO
R-01	Obrigatório	Formato da cerimônia adequado a uma única estadia de hóspede com pernoite, não a uma visita autônoma à casa de chá
R-02	Obrigatório	Guia de etiqueta escrito para funcionários sem treinamento prévio em cerimônia do chá

R-04

Obrigatório

Treinamento da equipe
concluído na prática, na
própria sala de chá, antes
do lançamento suave

R-05

Obrigatório

**Utensílios cerimoniais
adequados ao espaço de
tatame já existente na
sala de chá**

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.

Especificação de componentes

REF.	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	PERÍODO	PREÇO UNITÁRIO
SPC-01	Desenho do programa e consultoria	Programa da cerimônia projetado em torno da sala de chá e do ritmo da estadia dos hóspedes	2	2 sem.	¥ 180,000 / wk
SPC-02	Currículo e guia de etiqueta	Roteiro da cerimônia e guia de etiqueta para a equipe responsável	2	2 sem.	¥ 150,000 / wk
SPC-03	Estruturação do fornecimento de chás de origem única	Acordo de fornecimento com parceiros de chás de origem única	2	2 sem.	¥ 210,000 / wk
SPC-04	Utensílios cerimoniais e preparação da sala	Seleção de utensílios e preparação da sala de tatame	1	1 sem.	¥ 260,000 / wk
SPC-05	Treinamento da equipe	Treinamento prático da equipe do Kurogane na sala de chá	2	2 sem.	¥ 140,000 / wk
SPC-06	Lançamento piloto e entrega final	Sessões piloto para hóspedes e entrega do manual	1	1 sem.	¥ 120,000 / wk

As especificações são fixadas no momento da aceitação; qualquer alteração é tratada por meio do processo de controle de mudanças definido neste documento.

01

Feito para a estadia

O formato da cerimônia é projetado para o ritmo de um hóspede pernoidando, não importado de uma visita a uma casa de chá independente.

02

Conduzido pela equipe, não terceirizado

A própria equipe da Kurogane é treinada na prática para conduzir a cerimônia, mantendo a experiência genuinamente parte do ryokan.

03

Sazonal por concepção

O fornecimento de chá de propriedade única muda com as estações, dando aos hóspedes recorrentes um motivo para vivenciá-lo novamente.

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.



Shizuku Tea House

2-chome Higashiyama, Kyoto, Prefeitura de Kyoto
605-0862, Japão
welcome@shizukuteahouse.com · +81 75 555 0104 ·
shizukuteahouse.com
Shizuku Tea House Co., Ltd. · T1130001034562