

大阪の美しい景色を一望しながら“高品質なワイン”と“本格的なイタリアン”が楽しめる「カンデオホテルズ大阪ザ・タワー」の直営レストラン「The C's ~Sky Dining~」にてランチタイムから飲み放題が楽しめる“大人の至福ランチビュッフェ”を開催中！
11月21日(木)の解禁に合わせ“ボジョレーヴィラージュヌーヴォー”も期間・本数限定でご提供

株式会社カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント（本社：東京都港区、代表取締役会長兼社長 穂積輝明）は、今年7月に開業したばかりの「カンデオホテルズ大阪ザ・タワー」のレストラン「The C's ~Sky Dining~（ザ・シーズ スカイダイニング）」にて、ランチタイムから約25種類のアルコール・ノンアルコールが楽しめる飲み放題付き（フリーフロー）“大人の至福ランチビュッフェ”を2024年10月8日（木）より開催しています。



「カンデオホテルズ大阪ザ・タワー」の17Fに構える直営レストラン「The C's ~Sky Dining~」は、大阪の美しい景色を一望できるオールデイダイニングです。朝食、ランチ、ディナーの全時間帯でビュッフェ方式を採用し、素材にこだわった本格イタリアンビュッフェを提供いたします。宿泊者はもちろん、レストランのみのご利用も可能です。※朝食は宿泊者のみ

また、高品質なワインを気軽な価格で楽しんでいただきたいとの思いからスタッフ自らが試飲し、本当においしいと思うワインのみを厳選しました。

そしてこの度、大切な人達とゆっくりリラックスした時間を過ごしていただきたいとの思いから、ランチタイムでも楽しめる約25種類の飲み放題付き（フリーフロー）“大人の至福ランチビュッフェ”を開催しています。

また、11月21日（木）～11月30日（土）の期間は、一年に一度しか味わえない「ボジョレーヌーヴォー」の一種、「ボジョレーヴィラージュヌーヴォー」もフリーフロー※に追加となりお楽しみいただけます。
※本数に限りがあるため在庫がなくなり次第終了

ぜひこの機会に、お仕事帰りや友人との集まりに「The C's ~Sky Dining~」をご利用いただき、充実した時間をお過ごしになってみてはいかがでしょうか。

■フリーフロー付きビュッフェ概要

【ランチビュッフェ+フリーフロー】

営業時間：12時00分～14時30分（最終入店：14時00分）

時間：90分制

料金：5,500円（税込6,050円）

※ドリンクチケットのご用意もございます。

※お食事のみのご利用は、大人3,000円（税込3,300円）、小学生1,500円（税込1,650円）

【ディナービュッフェ+フリーフロー】

営業時間：18時00分～21時00分（最終入店：20時30分）

時間：120分制

料金：8,000円（税込8,800円）

※ドリンクチケットのご用意もございます。

※お食事のみのご利用は、大人5,000円（税込5,500円）、小学生2,500円（税込2,750円）

※「選べるメインディッシュ」は大人料金、小学生料金に含まれております。

5歳以下のお子様は、ビュッフェコーナーのみ無料でお料理をお取りいただけます。

【フリーフローについて】

「ザ・プレミアム・モルツ」やこだわりのワインを含む約25種類のアルコール・ノンアルコールがお得に飲み放題 プレミアムドリンク(フリーフロー)

営業時間：12時00分～14時30分（最終入店：14時00分）

18時00分～21時00分（最終入店：20時30分）

※フリーフローは、グループ全員でご注文の場合のみ承ります。

※レストランはお食事のみでもご利用いただけます。

ご予約 URL：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/candehotels-osaka-tower-skyrestaurant/reserve>

■ランチビュッフェ詳細

外はカリッと、中はふわっとした新感覚のピッツアをご用意。もちもちの生パスタ、グラナ・パダーノのホールチーズを使ったニョッキ、店内でスライスされる10カ月熟成のイタリア産プロシュート、パニーニ、12種類のこだわりジェラートなど、誰もがお気に入りを見つけられる魅力的な内容となっています。

*メニュー内容は変更となる場合がございます。



メニュー一覧

・フレッシュフルーツ&ベジタブルバー

季節の野菜と旬のフルーツを 20 種類以上ご用意。見た目もカラフルなフルーツ&サラダバー。



・外はカリッと、中はふわとした新感覚のピッツァ

厚さ約 3 cm の生地に特製ソースとたっぷりのチーズをのせて高温のピザ窯で焼き上げます。外側はカリッとクリスピーに、中はしっとりふわふわに焼き上げる、カンデオホテルズ特製ピッツァ。



・グラナ・パダーノのホールチーズで仕上げるニョッキ

程よいコクとうま味、親しみのある優しい味わいが特徴のグラナ・パダーノのホールチーズを贅沢に使用したニョッキをご用意。



・10 カ月熟成のイタリア産プロシュート

店内で切るからこそ味わえる香り高くふんわりした食感をお楽しみください。



・12種類のこだわりジェラート

定番のバニラや抹茶、チョコレートはもちろん、ピスタチオ（イタリアのシチリア島ブロンテ産）やマスカルポーネ、ブラッドオレンジ等、味のバラエティにこだわったセレクションで、お気に入りの味がきっと見つかります。

※季節のジェラートとして、10月からマロングラッセとスイートポテトのジェラートを期間限定でご用意しております。



■ディナータイム限定！選べるメインディッシュ

北海道の食材を使用した特別メニューを用意。「北海道産サロマ牛モモ肉のローストビーフ」「北海道産ゆめの大地ポークのロースト ローズマリー風味」「北海道産鮭のヴァポレ」から選べるメイン料理が付いたビュッフェをお楽しみいただけます。乾杯に欠かせないスパークリングワイン、お料理に合うフルボディからデザートワインまで、様々なワインや生ビールもフリーフローで提供（別途追加料金）しております。



■「ボジョレーヴィラージュヌーヴォー」とは

「ボジョレーヌーボー」とは、フランス・ボジョレー地区でその年に収穫したぶどうを醸造した新酒ワインで、一年に一度しか味わえない貴重なワインとして、世界中のワイン好きから愛されています。渋みが少なく、フレッシュでフルーティな味わいが特徴です。毎年解禁日が決まっている「ボジョレーヌーボー」ですが、「The C's ～Sky Dining～」では、中でもワンランク上とされている「ジャンフルールボジョレーヴィラージュヌーヴォー2024」を、今年の解禁日である11月21日より期間限定で飲み放題ワインとして提供いたします。

ぜひ寝かせたワインとは違った貴重な味わいをこの機会に体験してみてください。

ジャンフルールボジョレー ヴィラージュヌーヴォー2024について

フランス最大のボジョレーのコンクールであるトロフィー・リヨンにて金賞を受賞したメーカーが手掛けるボジョレーヌーヴォー。ヴィラージュ区画の葡萄を使用している為、ワンランク上の程よいタンニンが感じられ、味わいもまろやかです。自然な果実の甘み、チェリーの香り。フレッシュでフルーティー且つコクも感じられます。イチゴやカシスのニュアンスがあり、フレッシュながらエレガントな味わいをお楽しみいただけます。

2024年の作柄

2024年は雨の多い春で収穫量は減ったものの、7月以降の気温上昇と良好な天候により、ブドウの色付き（果実の熟成の始まり）はこれ以上ない程、順調で有望なヴィンテージになることが予想されます。直近の晴天のおかげで状況はさらに改善しており、ブドウの状態も極めて良好です。



※画像はイメージです。

レストラン「The C's ～Sky Dining～」概要

■レストラン「The C's ～Sky Dining～（ザ・シーズ スカイダイニング）」概要



店名 : ザ・シーズ スカイダイニング

席数 : 106席

予約方法: カンデオホテルズ公式サイト

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/candehotels-osaka-tower-skyrestaurant/reserve>

■カンデオホテルズ大阪ザ・タワーについて



カンデオホテルズは、“4つ星ホテル”というコンセプトを元に、唯一無二の体験価値をお届けしています。全国各地にホテルを構えており、2024年7月17日（水）に開業した「カンデオホテルズ大阪ザ・タワー」は28番目のホテルとなります。

大阪のビジネス街である淀屋橋の堂島浜タワー内、18階から31階に客室が設置されているため、すべての客室から素晴らしい眺望を楽しむことができます。

「カンデオホテルズ大阪ザ・タワー」の特徴として、最上階である地上31階、約135mの高さからは美しい光景が望められる「インフィニティ露天風呂」や、カンデオホテルズ初の「エグゼクティブバーラウンジ」を完備しています。

カンデオホテルズの“光り輝く”というコンセプトのもと、地域の人々を歓迎し、ともに文化を作っていく「地域共創型ホテル」を目指します。

■カンデオホテルズチェーンについて

カンデオホテルズのコンセプトは、世界で唯一の“4つ星ホテル”です。それは単に高級な5つ星ホテルと手軽な3つ星ホテルの中間に位置することを意味しません。

上質さと使いやすさを両立しながら、その両方を兼ね備えることで、今までのホテルではかなえられなかった感動を創造すること。私たちは、“4つ星ホテル”というコンセプトに、唯一無二の体験価値をお届けする誇りと想いを込めています。また、ラテン語の「光り輝く」に由来する名を持つ CANDEO HOTELS は、滞在されるお客様がより光り輝くために存在します。

■会社概要

■株式会社 カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント

【住所】東京都港区新橋4丁目5番1号 アーバン新橋ビル7階

【代表】代表取締役会長兼社長 穂積 輝明 (ほづみ てるあき)

【設立】2005年 【従業員数】361名

【URL】<https://www.candehotels.com/>

【資本金】1億円

【事業内容】ホテル運営

■現在全国 28 店舗展開

■顧客満足度ランキングで第1位獲得

日経ビジネス誌が実施した顧客満足度ランキングで第1位を獲得。2012年・2017年連覇を達成

■「マネジメント・オブ・ザ・イヤー 2015」

『ダイヤモンド経営者倶楽部』が発表した年間最優秀賞の「マネジメント・オブ・ザ・イヤー 2015」を受賞