

報道関係者各位

瞬間メルティーティラミスなどの新メニューが続々登場！

**高品質なワインと料理のマリアージュが楽しめる、カンデオホテルズ初の直営レストラン
「The C's ~Mariage Wine Bar~ (ザ・シーズ マリアージュワインバー)」にて
～2月1日(木)より各プラン予約開始～**

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、「カンデオホテルズ大阪心斎橋」にて、レストラン利用のみでもお楽しみいただけるプランを2024年2月1日(木)より、販売を開始します。



今回、「カンデオホテルズ大阪心斎橋」のホテル内には、カンデオホテルズ初となる直営レストラン「The C's ~Mariage Wine Bar~ (ザ・シーズ マリアージュワインバー)」が誕生しました。「食べ合わせ」×「マリアージュ」というコンセプトのもと、高品質ながらも気軽な価格で楽しめるワインと料理で唯一無二の体験を味わうことができます。この度、カンデオホテルズ初のレストランを、宿泊しなくてもお楽しみいただきたいという思いから、3つのプランをご用意しました。宿泊とセットで利用も可能ですが、レストランのみでもご利用いただけます。

この機会に是非、カンデオホテルズの直営レストラン「The C's ~Mariage Wine Bar~ (ザ・シーズ マリアージュワインバー)」にて、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。

レストラン利用プラン詳細

プラン名 : クラブカンデオ会員限定！レストラン 20%割引キャンペーン
予約期間 : 2024年2月1日(木)～2024年3月30日(土)
内容 : The C'sにてクラブカンデオマイページを来店時に提示することでご飲食料金より20%割引
対象店舗 : カンデオホテルズ大阪心斎橋内レストラン The C'sのみ
予約方法 : Table check

(<https://www.tablecheck.com/shops/candehotels-osaka-shinsaibashi/reserve>)

※混雑時は状況により制限させていただく場合がございます

※ボトルプロモーションのメニューは20%割引の対象外です。

プラン名 : ボトルキーププロモーション
予約期間 : 2024年2月1日(木)～2024年3月30日(土)
内容 : ウィスキーのボトルプロモーション。期間限定でお得に購入いただけます。
料金 : サントリーウィスキー碧 (Ao) 通常 22,000円(税込) ⇒ 11,000円(税込)
ボトルキープ期間 : 6ヶ月

対象店舗 : カンデオホテルズ大阪心斎橋 The C'sのみ

※クラブカンデオ会員20%割引キャンペーンの対象外です。

※混雑時は状況により制限させていただく場合がございます

ホテル内初のレストラン「The C's ～Mariage Wine Bar～ (ザ・シーズ マリアージュワインバー)」

今回開業するレストラン「The C's ～Mariage Wine Bar～ (ザ・シーズ マリアージュワインバー)」は、「食べ合わせ」×「マリアージュ」というコンセプトです。手作りにこだわった美味しいイタリアンメニューを豊富にご用意いたしました。ホテルの空間でカジュアルにお楽しみいただけます。ホテルにご宿泊の方だけでなく、レストラン「The C's ～Mariage Wine Bar～ (ザ・シーズ マリアージュワインバー)」のみのご利用も可能となっておりますので、ぜひワンランク上の空間をお楽しみくださいませ。



■レストラン「The C's ～Mariage Wine Bar～

(ザ・シーズ マリアージュワインバー)」概要

営業時間 : 17時00分～22時00分 (ラストオーダー : 21時30分)

※定休日 : 毎週日曜日・月曜日

席数 : 70席

予約方法 : カンデオホテルズ公式ウェブサイト

(<https://www.candehotels.com/ja/osaka-shinsaibashi/cs>)



■新メニュー登場



・生パスタのぷりぷり海老とズッキーニのクリームソース 1,200円（税込み：1,320円）

ぷりぷりの海老とズッキーニの濃厚なクリームチーズのソース。
モチモチな食感の生パスタと合わせました。



・ソフトパニーニ：スモークサーモンとクリームチーズ 780円（税込み：858円）

スモークサーモンにクリームチーズ、ディル、ハチミツを合わせ、レッドオニオンとレタスをサンド



・フォカッチャパニーニ：生ハムとトマトとチーズ 780円（税込み：858円）

生ハムのスライスにフレッシュトマトとマリボーチーズとルッコラをサンド



・セサミパニーニ：ほうれん草とマッシュルーム 780円（税込み：858円）

ほうれん草とマッシュルームを生クリームと合わせてペーストにしてサンド



・海老とエリンギのアヒージョ 800円（税込み：880円）

海老とエリンギをたっぷりのオリーブオイルとニンニクとで煮込みました。



・イタリア産ブッラータチーズとアメーラトマトのカプレーゼ 780円（税込み：858円）

とろっとクリーミーなブッラータチーズと糖度抜群のフルーツトマトをカプレーゼに仕立てました。



・新食感！もちもちドーナツ&生ハム 890円（税込み：979円）

スペイン産ハモンセラノのスライスに熱々モチモチなミニドーナツを合わせました。
ハーブ風味のサワークリームとご一緒にお召し上がりください。



・牛カイノミ肉の贅沢タリアート 300g 2,500円（税込み：2,750円）

牛肉の部位の中で希少部位の一つ「カイノミ」、赤身で柔らかくお肉本来の味「This is 赤身！」。
グラナパダーノチーズを散りばめて仕上げました。



・ 蛸のフリット アイオリソース 850 円 (税込み：935 円)

サクッとフライにした旨味たっぷりの蛸に、相性抜群なニンニク風味のアイオリソース添えてます。



・ 男爵芋とベーコンのポテトサラダ 680 円 (税込み：748 円)

ゴロっと潰したホクホク男爵芋にカリカリベーコンとクルミを合わせました。



・ 薩摩茶美豚のソーセージ 2 種とフライドポテト 780 円 (税込み：858 円)

薩摩茶美豚を使ったバジルソーセージと薫製ソーセージの 2 種類の盛合わせ。
熱々のフライドポテトとご一緒にお召し上がりください。



・ 瞬間メルティーティラミス 980 円 (税込み：1,078 円)

クリームを極限までとろとろに仕上げたとろーりクリーミーなティラミスです。

■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。

■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26施設展開

最新では、2023年11月26日に大阪心斎橋が開業

■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

<当ホテルの詳細に関する問い合わせ先>

株式会社 カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント [担当:岡]

TEL: 03-6435-6577 FAX: 03-3436-6511 MAIL: press@candehotels.com