

大阪の絶景が楽しめる「The C's ~Sky Dining~」で贅沢ディナー
春の食材を使った季節限定の「The C's Spring Sky Dining Buffet」開始！

3月1日（土）～5月31日（土）のディナータイム限定で登場

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、昨年7月に開業した「カンデオホテルズ大阪ザ・タワー」内の、アニバーサリー利用で人気を誇る直営レストラン「The C's ~Sky Dining~（ザ・シーズ スカイダイニング）」にて、春の食材を使った期間限定のビュッフェ「The C's Spring Sky Dining Buffet」を、3月1日（土）～5月31日（土）のディナータイム限定でご提供開始いたします。



「カンデオホテルズ大阪ザ・タワー」の17階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（御堂筋）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。高品質ながらもお手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、カンデオホテルズで春の季節を感じていただきたいという想いから、ディナータイム限定で春の食材を使った「The C's Spring Sky Dining Buffet（ザ・シーズ スプリングスカイダイニングビュッフェ）」を、3月1日（土）～5月31日（土）限定でご用意いたします。期間中は「北海道産サロマ牛モモ肉のローストビーフ」「北海道産鮭のロースト」「薩摩茶美豚のロースト」の3つのメイン料理が食べ放題になるほか、春の食材を使用した「しらすとキャベツのペペロンチーノ」や「菜の花と桜えびのピッツァ」、デザートやドリンクには桜の花びらが入った華やかで可愛い「さくら香るパンナコッタ」や「SAKURA*」をご用意しております。

今年2月からディナーのメイン料理もビュッフェ形式となり、本格イタリアンをより心ゆくまでお楽しみいただけます。

卒業や入学、就職などお祝いの集いでもぜひ「The C's ~Sky Dining~」をご利用いただき、期間限定の「The C's Spring Sky Dining Buffet」を想う存分お楽しみください。

*「SAKURA」はプレミアムドリンクフリーフロー付きプランをご注文のお客様限定でご用意しております。

*「さくら香るパンナコッタ」と「SAKURA」は4月末までの期間限定でご用意しております。

期間限定！「The C's Spring Sky Dining Buffet（ザ・シーズ スプリングスカイダイニングビュッフェ）」概要

2025年3月1日（土）～5月31日（土）の期間限定で販売される「The C's Spring Sky Dining Buffet（ザ・シーズ スプリングスカイダイニングビュッフェ）」は、「カンデオホテルズ大阪ザ・タワー」内の直営レストラン「The C's ～Sky Dining～」でのみご利用いただけるディナービュッフェとなります。

■「The C's Spring Sky Dining Buffet」概要

メニュー名 : 「The C's Spring Sky Dining Buffet（ザ・シーズ スプリングスカイダイニングビュッフェ）」

対象期間 : 2025年3月1日（土）～2025年5月31日（土）のディナータイム限定

対象レストラン : 「The C's ～Sky Dining～」（カンデオホテルズ大阪ザ・タワー17階）

時間 : 120分制

価格 : ディナービュッフェ+フリーフロー：8,000円（税込8,800円）

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

※お食事のみ（ソフトドリンク飲み放題付き）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）

※ドリンクチケットのご用意もございます。

※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。

■「The C's Spring Sky Dining Anniversary Buffet」記念日コース概要

メニュー名 : 「The C's Spring Sky Dining Anniversary Buffet
（ザ・シーズ スプリングスカイダイニングアニバーサリービュッフェ）」

対象期間 : 2025年3月1日（土）～2025年5月31日（土）のディナータイム限定

予約期間 : ご予約日の前日まで ※完全予約制となっております。

対象レストラン : 「The C's ～Sky Dining～」（カンデオホテルズ大阪ザ・タワー17F）

内容 : 「The C's Spring Sky Dining Buffet」に加え、おすすめワインを含む約25種類のアルコール飲み放題、季節のオリジナル記念日デザートプレート（1組さまにつき1つ）、が付いた記念日コース

価格 : 9,800円（税込10,780円）

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

※公式サイト限定で大阪を一望できる窓側確約プランも販売しております。

【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のプレミアムドリンクフリーフロー。期間限定で、春が口いっぱい広がるドリンク、「SAKURA」も心ゆくまでお楽しみいただけます。

※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。

■ディナービュッフェ詳細

春の食材を使用した特別メニューをご用意。メイン料理の一つであるさっぱりとした赤身に脂の旨みが溶け込む「北海道産サロマ牛モモ肉のローストビーフ」をはじめ、「しらすとキャベツのペペロンチーノ」「菜の花と桜えびのピッツァ」や、桜の花びらが入ったジュレを使用した「さくら香るパンナコッタ」といった春限定メニューも心ゆくまでお楽しみいただけます。

また、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、様々なお飲み物もフリーフローで提供（別途追加料金）しており、春限定のドリンクやデザートもご用意しております。

今年2月からは、ディナーのメイン料理もビュッフェ形式に変更となり、本格イタリアンを心ゆくまでお楽しみいただけます。

*メニュー内容は変更となる場合がございます。

春の新メニュー一覧（抜粋）

・北海道産サロマ牛モモ肉のローストビーフ

北海道産のサロマ牛のモモ肉を使ったジューシーで柔らかなローストビーフを心ゆくまで贅沢に楽しめます。さっぱりとした赤身に脂の旨みが溶け込む、バランスの取れたサロマ牛を使用。低温調理でしっとりと仕上げられたローストビーフは、外側は程よく香ばしく、内側はジューシーで柔らかく、口に入れると旨味が広がります。



・しらすとキャベツのペペロンチーノ

春の新鮮なしらすとキャベツが絶妙に絡み合う、香り高いペペロンチーノ。大人の味わいを引き立てるピリッとした辛味としらすの塩気で、思わずお酒が進む一皿です。



・菜の花と桜えびのピッツァ

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。チーズたっぷりで焼き上げますが、隠し味である柚子胡椒と菜の花のほろ苦い味わいが絶妙なバランスになっており、後味はすっきりと感じられます。仕上げに桜えびを散らばすことで食感にアクセントをもたらし、最後まで飽きずに楽しめる一品。



・赤魚のレモンアクアパッツァ

レモンの爽やかな香りが広がるアクアパッツァは、新鮮な魚介の旨味を引き立て、ジューシーでヘルシーな一皿です。優しい味わいの中に、レモンの酸味が絶妙にアクセントとなり、食欲をそそります。



春のデザートメニュー一覧

・SAKURA Cocktail (アルコール) / SAKURA Mocktail (ノンアルコール) *

桜の花びらが浮かぶジュレが、ドリンクに華やかさとさっぱりとした風味を加えます。喉に広がる桜の香りとともに、春の訪れを感じる一杯です。

・さくら香るパンナコッタ

滑らかなクリーム of 甘さと桜の香りが絶妙に調和した一品。桜がふんだんに使用されており、見た目も味も楽しめるデザートです。



* SAKURA Cocktail/Mocktail につきましては、プレミアムドリンクフリーフロー付きプランをご注文のお客様限定でご用意しております。

* 「さくら香るパンナコッタ」と「SAKURA」は4月末までの期間限定でご用意しております。

・季節限定ジェラート「完熟いちご」

「The C's ～Sky Dining～（ザ・シーズ スカイダイニング）」で大人気のジェラート。3月から季節限定で完熟いちごが登場します。フレッシュでジューシーないちごの甘みがぎゅっと詰まっており、滑らかな舌触りと濃厚な果実感が口の中で広がり、贅沢なひとときを楽しませてくれます。

■バルフォンタルク ヘリテージ ブリュット

フレッシュでエレガントな味わいが特徴の「バルフォンタルク ヘリテージ ブリュット」をボトルで販売しております。ぜひ特別な記念日やお祝い事に、お食事とご一緒にお楽しみください。



「バルフォンタルク ヘリテージ ブリュット」とは

フランスのパリの東部、シャンパーニュ地方南部で造られるフルーティーで柔らかいシャンパーニュ。

クリーミーかつ細やかな泡と白桃をまとったイースティな香りの長い余韻が供に楽しめます。

シャンパーニュらしい香ばしいブリオッシュの香りも印象的でフライ料理等と非常に相性が良い1本。

価格 : 10,000 円 (税込 11,000 円)

※ビュッフェ、ビュッフェ&フリーフロー付きコースとご一緒にご注文ください。

シャンパンのみでご利用はいただけません。

※ボトルでのご提供です。

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

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。遥かなんばまで見通せる御堂筋、北浜エリアの歴史的建造物の趣き、東には雄大な生駒山を望むことができ、市街地と自然が織りなす美しさを堪能できます。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。



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ウェブサイト

<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



「カンデオホテルズ大阪ザ・タワー」は、大阪のビジネス街である淀屋橋に位置し、1階から16階にオフィスや観光展望施設、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31階、地上127,462mの高さから絶景が一望できる「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”というコンセプトと地域の人々をおもてなしし、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