

報道関係者各位

大阪の絶景とともに楽しめる“夏の季節限定ビュッフェ”
旬の食材を使った「The C's Sky Dining Summer Buffet」開催！
～6月1日（日）～8月31日（日）のランチ・ディナータイム限定～

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、夏の食材を使った季節限定ビュッフェ「The C's Sky Dining Summer Buffet（ザ・シーズ スカイダイニングサマービュッフェ）」を、6月1日（日）～8月31日（日）のランチ・ディナータイム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、全面ガラス張りの大きな窓から大阪の美しい景色（御堂筋）が一望できるオールデイダイニングです。全時間帯ビュッフェ方式を採用しており、旬の食材を全国から厳選し、手作りにこだわったメニューを豊富に揃えています。また、ランチ・ディナーは、季節折々の素材にこだわった本格イタリアンビュッフェを提供しており、厳選したワインとの“食べ合わせやマリアージュ”を存分にお楽しみいただけます。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、万博などで活気のある大阪の夏をイメージし、非日常感溢れるメニューをカンデオホテルズでも楽しんでいただきたいという思いから、ランチ、ディナータイム限定で夏の食材を使った「The C's Sky Dining Summer Buffet」を2025年6月1日（日）～8月31日（日）で開催いたします。

カンデオホテルズの朝食で人気のオリジナルのスパイスカレーを使用した「カンデオホテルズ特製スパイスカレーと夏野菜のピッツァ」や、バナナとパイナップルをチーズの塩味で包み込んだ南国風デザートピッツァ「トロピカーナ」、夏らしい冷製パスタや水蛭のカルパッチョなど、非日常を味わえる夏限定メニューをご用意しました。

さらに、定番の人気メニューとして多くのお客様にご好評いただいている「北海道産サロマ牛モモ肉のローストビーフ」も、ディナータイム限定でご提供いたします。

ランチ・ディナーそれぞれで限定メニューもご用意しており、何度訪れても新たな発見と感動をお届けします。ぜひご家族やご友人、大切な方と一緒に非日常溢れる夏限定の「The C's Sky Dining Summer Buffet」をお楽しみください。

*全時間帯ビュッフェ形式／プレミアムドリンクプランもご用意しております。

*一部ランチタイム、ディナータイム限定のメニューがございます。

期間限定！「The C's Sky Dining Summer Buffet（ザ・シーズ スカイダイニングサマービュッフェ）」概要

2025年6月1日（日）～8月31日（日）の期間限定で提供する「The C's Sky Dining Summer Buffet（ザ・シーズ スカイダイニングサマービュッフェ）」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季節限定ビュッフェとなります。

■「The C's Sky Dining Summer Buffet」概要

メニュー名 : 「The C's Sky Dining Summer Buffet（ザ・シーズ スカイダイニングサマービュッフェ）」

対象期間 : 2025年6月1日（日）～8月31日（日）のランチ・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 : ランチ90分制、ディナー120分制

【ランチビュッフェ料金】

<平日>

ランチビュッフェ+プレミアムドリンクフリーフロー : 5,500円（税込6,050円）

<土日祝>

ランチビュッフェ+プレミアムドリンクフリーフロー : 6,000円（税込6,600円）

【ディナービュッフェ料金】

ディナービュッフェ+プレミアムドリンクフリーフロー : 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、

ランチ : 大人 3,000円（税込3,300円）、小学生 1,500円（税込1,650円）

ランチ<土日祝> : 大人 3,500円（税込3,850円）、小学生 1,750円（税込1,925円）

ディナー : 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せん。

【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。

※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。

■ビュッフェ詳細

夏の食材を使用した特別メニューをご用意。定番のディナー人気メニューである「北海道産サロマ牛モモ肉のローストビーフ」をはじめ、「北海道産水蛸のカルパッチョ」や「夏野菜とえびのアヒージョ」、オリジナルスパイスを使用した「カンデオホテルズ特製スパイスカレーと夏野菜のピッツァ」など、季節感と非日常あふれる本格イタリアンビュッフェを心ゆくまでお楽しみいただけます。

さらに、乾杯にぴったりのスパークリングワインからお料理に合わせて楽しめるフルボディワインやデザートワインまで、様々なお飲み物もフリーフロー（別途追加料金）でご提供。

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。

■夏の新メニュー一覧（抜粋）

・カンデオホテルズ特製スパイスカレーと夏野菜のピッツァ

朝食で人気のオリジナルスパイスカレーを使った、夏限定の特製ピッツァです。辛すぎずバランスの良いスパイスの配合で、どなたでも食べやすい味わいに仕上げています。トッピングには彩り豊かな夏野菜をふんだんに使用し、カレーのコクと野菜の旨味が絶妙にマッチ。香ばしく焼き上げた生地との相性も抜群で、生ビールとのペアリングもおすすすめです。



提供時間：ランチ、ディナー

・トロピカーナ（デザートピッツァ）

とろけるように甘いバナナと、ほどよい酸味のパイナップルをチーズがやさしく包み込んだデザートピッツァです。焼きたての温かい生地にジェラートを添えれば、ホットデザートとしてもお楽しみいただけます。食後のデザートにはもちろん、白ワインとのマリアージュも絶妙。南国の風を感じさせる一品です。



提供時間：ランチ

・イタリア産プロシュートとトマトの冷製パスタ

10カ月かけて熟成されたイタリア産プロシュートを贅沢に使用した、夏にぴったりの冷製パスタ。トマトの甘味と爽やかな酸味がプロシュートと調和し、ひと口ごとに深い味わいが広がります。すっきりした味わいのスパークリングワインや白ワインと合わせたり、赤ワインと共に大人の一皿として楽しむのもおすすめです。



提供時間：ランチ、ディナー

・北海道産水蛸のカルパッチョ

夏に旬を迎える北海道産の水蛸の甘みと旨味を引き出したカルパッチョです。柔らかくみずみずしい水蛸は、ひと噛みごとに広がる風味が魅力。ハーブの香り豊かなサルサヴェルデソースがアクセントになり、白ワインと合わせることでさらに蛸の甘さが引き立ちます。



提供時間：ディナー

・海老とあさりのトマトソースパスタ

トマトの爽やかな酸味とアサリの深い旨味が絶妙に絡み合う、コクのある味わい。赤ワインとの相性が抜群で、シンプルながらも奥深い、大人のためのパスタです。



提供時間：ランチ、ディナー

・ガスパチョ

暑い夏を乗り切るために生まれた料理ガスパチョ。冷製の野菜スープ、トマトをメインに様々な野菜の入ったさっぱりした味わい。栄養満点の夏にぴったりのスープ



提供時間：ランチ、ディナー

・夏野菜とえびのアヒージョ

とうもろこしや枝豆など、夏に旬を迎える野菜とプリっとした海老を組み合わせたアヒージョ。ニンニクの香りとオイルのコクが食欲をそそり、バゲットを添えれば、その味わいと食感がさらに広がります。とうもろこしの自然な甘さが口いっぱいになり、ビールでもワインでもお酒を選ばずに楽しめる一皿です。



提供時間：ディナー

・ファラフェル

外はカリッと、中はほくほくとした食感が特徴の、中東生まれのヘルシーフライ「ファラフェル」。ひよこ豆やそら豆を使った生地には、スパイスの香りがふわりと広がります。トマトソースをつけて味わうのはもちろん、パンに挟んだり、サラダにのせたりとアレンジも自在。軽めの赤ワインやスパークリングとの相性も抜群です。



提供時間：ディナー

■夏のドリンクメニュー一覧

・グリーンティー

香り高い抹茶を使用し、ほんのりとした甘さとすっきりした後味が楽しめる夏向きのドリンク。食後の一杯として、口の中を爽やかに整えてくれます。



提供時間：ランチ、ディナー

・木頭柚子カクテル／モクテル

徳島県の秘境、木頭地区で採れる特産品の木頭柚子を使ったスパークリングドリンク。果実本来の香り高さとすっきりとした酸味が際立ち、アルコール入りのカクテルはもちろん、ノンアルコールのモクテルとしても楽しめます。爽やかな喉越しが、夏の食卓にぴったりの一杯です。



提供時間：ランチ、ディナー

■定番メニュー

・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おおぶりにカット。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、口に入れるとお肉の旨味が口いっぱいに広がります。



提供時間：ディナー

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