

【PRESS RELEASE】

報道関係者各位



2026 年 2 月 20 日

株式会社カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント

香ばしいうなぎを味わう至福のひとつ、「ととのうホテルステイ」を。
大人気の朝食メニュー「うなぎまぶし」が期間限定で登場！
～「カンデオクーポン 最大 2,300 円分プレゼントプラン」も販売開始～

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、カンデオホテルズ全 25 施設※にて、朝食の期間限定メニューとして「うなぎまぶし」を、2026 年 2 月 15 日（日）から 3 月 15 日（日）まで提供いたします。また館内での滞在をよりお楽しみいただけるよう、全施設を対象に、「カンデオクーポン 最大 2,300 円分プレゼントプラン」を公式ホームページ限定で販売いたします。

※画像はイメージです



2 月～3 月は、日々の寒暖差が大きく、さらに年度末に向けた忙しさから、心身ともに疲れがたまりやすい時期です。こうした季節の変わり目に、一日の始まりとなる朝食を通じて心と体を整えていただきたいという想いから、滋養食として古くから親しまれてきた「うなぎ」を使用した、期間限定メニューをご用意いたしました。

今回ご提供する期間限定の「うなぎまぶし」は、香ばしく焼き上げたうなぎを贅沢に刻み、ご飯にのせた逸品です。カンデオホテルズでは、10 年以上にわたり期間限定メニューとしてひそかに愛され続けてきた人気の一品で、一日のスタートを少し特別に、そして穏やかに整える朝食体験をご提供します。

さらに、館内での滞在時間をよりお楽しみいただくため、公式ホームページ限定で「カンデオクーポン 最大 2,300 円分プレゼントプラン」の販売を開始いたします。「カンデオクーポン」は、旅行や出張でのホテルステイを少し贅沢にし、カンデオホテルズの新しい魅力を感じていただけるものとなっています。プレゼントされるクーポンは、館内で購入できるこだわりのつまったフードやドリンク、カンデオホテルズオリジナルグッズの購入をはじめ、滞在の延長料金などにも幅広くご利用いただけます。

公式ホームページからご予約いただくことで、期間限定メニューやカンデオデリカをお得にご堪能いただけ

ます。この機会にぜひ、カンデオホテルズであたたかい朝食とともに、春先の季節をゆっくりとお過ごしください。

※カンデオホテルズ京都烏丸六角、カンデオホテルズ長崎新地中華街、カンデオホテルズ熊本新市街を除く

期間限定メニュー「うなぎまぶし」について

- 提供期間** : 2026 年 2 月 15 日 (日) ~2026 年 3 月 15 日 (日)
- 対象店舗** : 全 25 施設 (※カンデオホテルズ京都烏丸六角、カンデオホテルズ長崎新地中華街、カンデオホテルズ熊本新市街を除く)
- 内 容** : 「うなぎまぶし」(香ばしく焼き上げたうなぎを贅沢に刻み、ご飯にのせたひつまぶし) を期間限定で提供

※朝食営業時間内のみの提供となります。

※仕入れ状況により提供内容が変更となる場合があります。

「カンデオクーポン 最大 2,300 円分プレゼントプラン」について

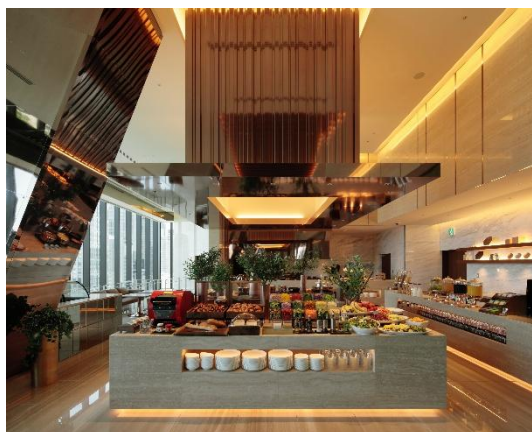
- 宿泊期間** : 2026 年 2 月 1 日 (日) ~2026 年 3 月 31 日 (火)
- 対象店舗** : 全 28 施設
- 内 容** : カンデオクーポンを宿泊人数に応じてプレゼント
(1 名宿泊時 1,100 円分・2 名宿泊時 2,300 円分)
- 対象商品** : 厳選したワイン、おつまみ、ルームウェアやフレグランス、ディフューザーをはじめとするカンデオオリジナル商品の購入、ご滞在時の延長料金等にもご利用いただけます。
- 予約 URL** : <https://www.candehotels.com/ja/ourhotels>

※他予約サイトからのご予約は対象外となります。

カンデオホテルズこだわりの朝食について



※朝食会場 (カンデオホテルズ大阪ザ・タワー)



※ビュッフェ台 (カンデオホテルズ大阪ザ・タワー)

カンデオホテルズの朝食は、全国から届く旬の食材を取り入れ、手づくりでこだわったビュッフェスタイルで提供しています。日本古来の食文化である“食べあわせ”を意識した約 60 種類以上のメニューから、その日の気分や体調に合わせて自由に組み合わせ楽しむことができます。メニューは日替わりのため、連泊でも毎回異なる朝食を楽しめます。

■メニュー一例

・出汁カレー

枕崎産の削り節の一番出汁を使用し、出汁の香りが口いっぱいに広がる和風のカレー。どんなおかずと食べあわせても美味しく召し上がっていただける、カンデオホテルズオリジナルのカレーです。



・国産丸大豆の手づくり豆腐

北海道産「とよまさり」を使用し、毎朝豆乳から店内で手づくりしています。出来立てならではの温かさが感じられる一品。薬味を添えてそのまま、お味噌汁やサラダのトッピングにもおすすめです。



・温野菜

全国から厳選した旬の野菜を使用。特製ソースをかけて、またはカレーやスープのトッピングにもお楽しみいただけます。



「カンデオデリカ」について

■ワンランク上の「部屋飲み」を叶えるサービス「カンデオデリカ」

「カンデオデリカ」は、15種類以上のワイン、ご当地のクラフトビールやソフトドリンクなどを豊富に取り揃えているほか、お酒のお供やちょっとした軽食として嬉しいおつまみなど、厳選したドリンク・フードをホテル内で購入できるサービスです。

上質かつリーズナブルな価格帯のものを揃えているため、様々なシーンで気軽に活用できます。

仲間との「部屋飲み」に、ワーケーションやお出かけ前のアペリティフ※に、小腹が空いた時の軽食代わりに、サウ

ナ上がりの一杯にと、シチュエーションとその日の気分に合わせて購入できるほか、地域限定のお酒も取り揃えているので対象施設を巡ってご当地性を楽しんだり、旅の思い出としてお土産用に購入したりと様々な楽しみが広がります。



※アペリティフとはフランス語で食前酒を意味し、夕食前に軽くおつまみやドリンクを頂くことを指します。

■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、“世界で唯一の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】550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
2012年・2017年に第1位を獲得

■「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

■ギネス世界記録を保持

2024年7月、カンデオホテルズ大阪ザ・タワーのインフィニティ露天風呂が、「建造物内の最も高層階にあるインフィニティ露天風呂/ Highest outdoor infinity public bath in a building」として、ギネス世界記録に認定

<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：和田〕

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