

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

大阪の絶景とともに春の訪れを味わう、彩り豊かな“ごちそうビュッフェ”

「THE C's SKY DINING SPRING BUFFET 2026」

2026年3月1日（日）～2026年5月31日（日）の期間限定で提供開始

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ザ・タワー内の直営レストラン「THE C's SKY DINING（ザ・シーズ スカイダイニング）」にて、春の食材をふんだんに使った季節限定ビュッフェ「THE C's SKY DINING SPRING BUFFET 2026」を、2026年3月1日（日）～2026年5月31日（日）の期間限定で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が一望できるオールデイダイニングです。全時間帯でビュッフェ方式を採用し、全国から厳選した旬の食材を使用した、手作りにこだわったメニューを豊富に揃えています。特に、ランチ・ディナーは、北海道産の食材や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マリアージュを存分にお愉しみいただけます。上質でありながら心地よく愉しめるワインと料理で、唯一無二の時間をお届けします。

この度、春の陽気に包まれながら、少し贅沢な時間をお過ごしいただきたいという想いから、ランチ、ディナータイム限定で春の旬な食材を使った「THE C's SKY DINING SPRING BUFFET 2026」を提供いたします。

ぜひご家族やご友人、大切な方と一緒に非日常溢れる春限定の贅沢ビュッフェをお愉しみください。

*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。

■ 「THE C's SKY DINING SPRING BUFFET 2026」概要

[期間] 2026年3月1日(日)～2026年5月31日(日)

[時間] ランチ 11:30-14:30 (最終入店 14:00)

ディナー 18:00-21:30 (最終入店 21:00)

[料金]

ランチ : (平日) 大人 4,000円 (税込)、小学生 2,000円 (税込)
(土日祝) 大人 5,000円 (税込)、小学生 2,500円 (税込)

ディナー : 大人 7,000円 (税込)、小学生 3,500円 (税込)

場所 : THE C's SKY DINING (カンデオホテルズ大阪ザ・タワー17階)

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

■ビュッフェ詳細

春の訪れを感じさせる「桜えびと菜の花のピッツア」や、みずみずしい春キャベツの甘みが際立つ「キャベツとシラスの生パスタ」、旬のアスパラガスを贅沢に使用した「アスパラガスと海老のアヒージョ」など、春を五感で味わえる季節限定メニューをご用意しました。さらに、桜のカクテルに加え、乾杯にぴったりのスパークリングワインやお料理に合わせて愉しめる白ワイン、食後のデザートワインまで、様々なお飲み物もご用意しております。

*メニュー内容は変更となる場合がございます。

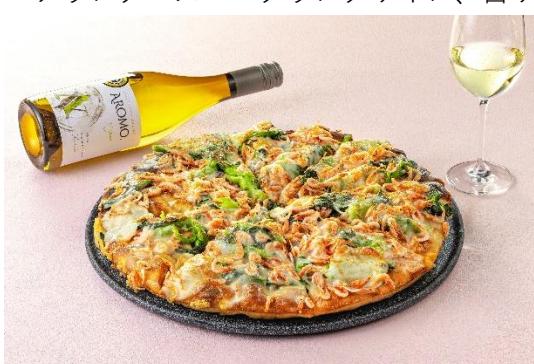
*アルコールドリンク類はプレミアムドリンクフリーフロー付きプランの方限定でご提供いたします。

■季節限定メニュー（一部抜粋）

・桜えびと菜の花のピッツア

香ばしい桜えびの風味と、ほろ苦い菜の花が春らしい彩りを添える一枚。軽やかな塩味が素材の甘みと香りを引き立てます。

ペアリング：スパークリングワイン、白ワイン



提供時間：ランチ・ディナー

・キャベツとシラスの生パスタ／リングイネ

みずみずしい春キャベツの甘みと、シラスのやさしい旨みが調和。もっちとした生パスタに絡む、やさしく軽やかな一皿です。

ペアリング：白ワイン



提供時間：ランチ・ディナー

・季節のポタージュ

春らしいやさしい甘みと、なめらかな口あたりが広がる一杯。豆の自然な風味をシンプルに引き立てました。



提供時間：ランチ・ディナー

・カツオのマリネ風カルパッチョ

さっぱりとした酸味のマリネ仕立てで、カツオの旨みを引き立てた一皿。爽やかな味わいと軽やかな口当たりが、春の前菜にぴったりです。

ペアリング：白ワイン、スパークリングワイン



提供時間：ディナー

・アスパラガスと海老のアヒージョ

みずみずしいアスパラガスと海老を、にんにくの香り豊かなオイルでじっくり煮込んだ一皿。素材の旨みが溶け込んだ熱々の味わいをお愉しみいただけます。

ペアリング：白ワイン、スパークリングワイン



提供時間：ディナー

・サクラの花舞うカクテル・モクテル

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プラス。喉に広がるやさしい桜の香りとともに、春の訪れを感じる一杯です。



提供時間：ランチ・ディナー

※写真はイメージです。

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ィーダイニングです。遙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/candeohotels-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愉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、“唯一無二の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、“唯一無二の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。

カンデオホテルズ公式Instagram：https://www.instagram.com/candeo_hotels/

THE C's SKY DINING 公式Instagram：https://www.instagram.com/thechs_skydining_/

■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】571 名

【URL】<https://www.candeohotels.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

■顧客満足度ランクインで第 1 位獲得

日経ビジネス誌が実施した顧客満足度ランクインで
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俱楽部』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@candeohotels.com