

【PRESS RELEASE】

報道関係者各位



2026年4月28日

株式会社カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント

【公式ホームページからのご予約限定】

**朝食付き宿泊が最大20%オフ、CLUB CANDEO 会員ポイント追加10%付与
朝から“ととのう”、食べあわせを楽しむ初夏の朝食プランが登場
カンデオホテルズの人気朝食メニュー「うなぎまぶし」も期間限定で復活！**

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、全国のカンデオホテルズ[※1]にて、公式ホームページからのご予約限定で、朝食付きの宿泊料金が最大20%オフとなるほか、CLUB CANDEO 会員ポイントを追加10%付与する特別キャンペーンを実施いたします。

また、本キャンペーン期間中には、過去の提供時にご好評をいただいた朝食メニュー「うなぎまぶし」を期間限定で再提供[※2]いたします。



※画像はイメージです

今回のプランは、新年度の慌ただしさが落ち着くこの時期に、心身をリセットし、初夏を健やかに迎えていただきたいという想いから企画しました。

全国から届く旬の食材を使用した約60種類以上の朝食ビュッフェを特別価格で提供するとともに、CLUB CANDEO 会員には通常のポイント付与に加え、追加で10%のポイントが付与される特典をご用意しています。

本プランの目玉として、滋養食として古くから親しまれてきた「うなぎ」を使用した人気メニュー「うなぎまぶし」を、期間限定で再提供します。10年以上にわたり期間限定メニューとして提供され、愛され続けてきたカンデオホテルズ屈指の人気メニューです。香ばしく焼き上げたうなぎを贅沢に刻んでご飯にあわせた一品が、一日のスタートを心地よく整える至福の朝食体験をお届けします。

観光や出張でのご利用はもちろん、「ゆっくりと落ち着いた朝を迎えたい」「心身を整えたい」という方にも最適なプランとなっています。初夏の爽やかな季節に、カンデオホテルズ自慢の朝食とともに、心ゆくまで「ととのう」ひとときをお過ごしください。

※1 カンデオホテルズ京都烏丸六角を除く

プラン概要

プラン名 : 【最大 20%オフ+会員ポイント 10%追加付与】 5/11~6/10 限定「うなぎまぶし」が朝食ビュッフェに登場！（朝食付）

※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除く全 25 施設

【会員ポイント 10%追加付与】 最大 20%オフ！“食べあわせ”を楽しむ初夏の朝食プラン（朝食付）

※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のみ

販売期間 : 2026 年 5 月 1 日（金）～2026 年 7 月 15 日（水）

宿泊期間 : 2026 年 5 月 11 日（月）チェックイン～2026 年 7 月 15 日（水）チェックイン分まで

内 容 : 全 60 種類以上のメニューを誇るこだわり朝食を楽しめる、初夏限定の特別割引プラン。
ご予約いただいたお客様にはカンデオホテルズ独自の会員制度「CLUB CANDEO」のポイントが、通常 1%付与のところ、追加で 10%付与されます。

予約 URL :

<https://www.candehotels.com/ja/ourhotels>

※割引率は店舗によって異なります、あらかじめご了承ください

※室数限定での販売となります

※本プランで追加付与されたポイントの有効期限は付与日（チェックアウト 2 日後）から 3 か月間となります

期間限定メニュー「うなぎまぶし」について

提供期間 : 2026 年 5 月 11 日（月）チェックイン～2026 年 6 月 10 日（水）チェックイン分まで

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、ご飯にあわせたひつまぶし）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。



※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、手づくりに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。



カンデオホテルズ独自の会員制度「CLUB CANDEO」について

	 B ブロンズ	 S シルバー	 G ゴールド	 P プラチナ
ステージアップ条件	—	5万円	15万円	30万円
ベストレート保証	○	○	○	○
会員割引率	5%以上	5%以上	5%以上	5%以上
ポイント還元率	1%	1%	1%	1%
ステージボーナス (年1回)	1,000pt	5,000pt	20,000pt	40,000pt
優先アーリーチェックイン	○	○	○	○
レイトチェックアウト	○	○	○	○
お部屋アップグレード		○	○	○
イベント招待				○
朝食無料				○

「CLUB CANDEO」は入会費や更新費が一切不要で、ご予約時点において、他社予約サイトと比較して最もお得な料金を保証する「**ベストレート保証**」などが魅力のカンデオホテルズ独自の会員制度です。

会員ステージはブロンズ、シルバー、ゴールド、プラチナの4ランクで毎年6月1日～5月31日の1年間のご利用金額に応じて会員ステージが決定されます。

また、すべての会員ステージにおいて優先チェックイン、チェックアウト延長が、シルバーステージ以上では部屋アップグレード（空き室状況次第、保証なし）が可能になるといった特典もあり、特にリピーターのお客様から支持されています。

※制度詳細は公式サイトをご参照ください。

(<https://www.candehotels.com/ja/member-benefit/>)

■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

【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