

報道関係者各位

## 神戸牛専門店の名店「<sup>きっしょうきち</sup>吉祥吉グループ」と初コラボ 「カンデオホテルズ神戸トアロード」でお食事券付きプラン 10月12日（火）～12月31日（金）の期間限定で販売

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、神戸牛専門の飲食事業を展開する吉祥吉グループと初めてコラボレーションし、「カンデオホテルズ神戸トアロード」（神戸市中央区）限定プランとして吉祥吉グループの一部店舗で使用できるお食事券付き宿泊プランを10月12日（火）から12月31日（金）までの期間限定で販売します。※延長の可能性あります。

本プランは新型コロナウイルス感染拡大の影響で多大な影響を受ける地元飲食店の利用を促進する取り組みとして企画しました。カンデオホテルズグループでは、地域貢献を目的とした施策の一つとして、宿泊と合わせてホテル近隣の飲食店での飲食をお楽しみいただけるお得なプランを随時企画・販売しております。

今後もさらに多くのお客様にカンデオホテルズを快適にご利用いただくとともに、周辺地域の活性化を実現できる様々なプランを企画して参ります。

プレミアムなホテルステイと最高級の神戸牛を堪能できる限定プランが登場！

### カンデオホテルズ神戸トアロード

#### 神戸名店・吉祥吉グループで使えるお食事券付き宿泊プラン



神戸牛吉祥吉三宮中央店

神戸牛専門の名店「吉祥吉グループ」と初めてコラボレーションしたお食事券付き宿泊プランは、12月31日までの期間限定販売です。ファミリーやカップルなど複数名で楽しめる焼肉・鉄板焼きのセットメニューだけでなく、ビジネスパーソンや単身でご宿泊される方に向けてリーズナブルに神戸牛を楽しむお重弁当やラーメンのお食事券もご用意いたしました。

#### 【メニュー詳細】

##### ・神戸牛 吉祥吉 三宮中央店／鉄板焼き「シャインコース」 7,000円（税・サービス料込）

本プラン限定の特別メニュー 神戸牛の美味しさを堪能できる全10品のフルコース「シャインコース」

- ・ウェルカムドリンク
- ・神戸牛の前菜
- ・新鮮サラダ（2種ドレッシング）
- ・メインステーキ 神戸牛極上赤身ステーキ
- ・季節の焼き野菜
- ・釜炊き御飯
- ・食後のお飲み物
- ・神戸牛の炙り寿司
- ・神戸牛 温前菜
- ・神戸牛と野菜のスープ
- ・鉄板で仕上げるデザート



神戸牛極上赤身ステーキ

※季節・仕入れ状況等により内容が変更となる場合があります。

・神戸牛焼肉 八坐和 本店／焼肉「キャロルスペシャルコース」5,500円（税・サービス料込）

本プラン限定の特別メニュー 神戸牛の様々な部位を楽しめるコース「キャロルスペシャルコース」

- ・ ウェルカムドリンク
- ・ キムチ盛り合わせ
- ・ 神戸牛焼きしゃぶ
- ・ 神戸牛レアステーキのサラダ
- ・ 焼き野菜
- ・ 冷麺～神戸牛スープ仕立て～
- ・ デザート
- ・ ナムル盛り合わせ
- ・ 神戸牛タン塩
- ・ サンチュ
- ・ 本日の神戸牛希少部位と神戸牛カルビの盛り合わせ
- ・ ホルモン盛り合わせ
- ・ 神戸牛炙り寿司2種



神戸牛焼肉八坐和本店／焼肉

・神戸牛 八坐和 阪急三宮店／八坐和特製お重セット 全3種各2,000円（税込）

通常メニューよりお肉を増量した3種類のお重(八坐和重/八坐和ステーキ&すき焼き重/八坐和ローストビーフ丼)、から1つを選び、サラダ、スープ、香の物、ドリンク1杯、さらにデザートと食後のコーヒーまでついてくる、本プラン限定の特別セット



八坐和重



八坐和ステーキ&すき焼き重



八坐和ローストビーフ丼

・神戸牛らーめん 八坐和／らーめん：キャロル（セット） 1,350円（税込）

口コミサイト高評価店でお得に神戸牛らーめんを楽しむ「らーめん」と「丼もの」を一品ずつ選べる本プラン限定の特別セット

「らーめん」

「丼もの」



神戸牛醤油らーめん



神戸牛塩白湯らーめん



神戸牛レアステーキ丼



神戸牛卵かけご飯



神戸牛炙り丼



「吉祥吉」グループとは

1998年に神戸市兵庫区に飲食店をオープンし創業。

2008年4月に神戸牛だけを取り扱う専門店としてリニューアルを行い、神戸牛専門店、吉祥吉の店舗展開を開始しました。

本物の神戸牛、正真正銘の世界最高品質の神戸牛をご提供させて頂いております。

“知って食べると、数倍美味しい”を沢山の方々にご体験頂きたく、

神戸34店舗、大阪13店舗、博多1店舗を展開しております。

さらに、新業態の高級食パンや杏仁プリンなどの開発及び新店舗の出店を意欲的に続けております。

## ◆プラン概要

プラン名：吉祥吉グループお食事券付き宿泊プラン

販売期間：2021年10月12日（火）～12月31日（金）

宿泊期間：2021年10月15日（金）チェックイン～2022年1月1日（土）チェックアウト

料 金：1泊朝食・お食事券付 11,000円（税込）～（1室2名利用）

※前日50% 当日100%のキャンセル料が発生

利用条件：カンデオホテルズ公式サイト、楽天トラベル、じゃらん、一休で本プランを予約されたお客様を対象に、チェックイン時にフロントにて吉祥吉グループで利用できる食事券をお渡しいたします。

お食事券：大人1名1泊あたり1,350円、2,000円、5,500円、7,000円（税込）の種類があり、対象提携店でご利用いただけます

対象施設：カンデオホテルズ神戸トアロード

対象提携店：「神戸牛焼肉 八坐和 本店」「神戸牛 吉祥吉 三宮中央店」「神戸牛らーめん 八坐和」  
「神戸牛 八坐和 阪急三宮店」

※新型コロナウイルス感染症の感染拡大の状況によっては提携飲食店様の営業内容等が変更になる場合がございます。提携飲食店様へご確認の上ご予約下さい。

※提携店への営業確認等は事前にお客様ご自身にてお願いします。

万が一、臨時休業・満席等にてご利用いただけない場合も返金を承れない為、ご注意ください。

※お食事券はチェックイン当日～チェックアウト当日のみ有効です。

※お食事券の換金や返金、宿泊料への充当はできません。釣銭はできません。

### 【カンデオホテルズ神戸トアロード】

山と海、街が見事に融合した美しい都市、神戸の中心地にあるカンデオホテルズ神戸トアロード。最上階の露天風呂や、機能美を凝縮したお部屋をお楽しみください。

兵庫県神戸市中央区三宮町 3-8-8

TEL: 078-958-6755



## ■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。

### <唯一無二の4つの体験>

#### 1. 天空のスカイスパ（日本の風呂文化体験）

最上階に展望露天風呂を設置しています。ビジネスや観光で訪れた都市の中心で、まるで高級な温泉旅館のように日本の風呂文化に浸り、時と共に表情を変える空の下で、心と体の奥から癒される、日本の感性を映し出した天空のスパを用意しています。

### 「サウナシュラン」2020 特別賞を受賞！

今行くべき全国のサウナ施設をランキング・表彰するサウナ界のミシュラン「SAUNACHELIN（サウナシュラン）2020」にて特別賞を受賞しました。



#### 2. 思いやりと察しの積極的かつ上品な接客

カンデオホテルズには、いわゆる接客マニュアルがありません。相手を思いやり、求めているものを察して、積極的かつ上品なホスピタリティ・サービスとして提供していく、日本らしいおもてなしを大切にしています。

### 3. 食べあわせをベースとした日本の食文化体験

地のものを取り入れた豊富な種類の朝食を提供しています。日本の食文化を大切にし、お客様の体調に合わせた食べあわせの提案なども行っています。お客様の一日のはじまりが、より素敵な時間になることを心がけています。

### 4. 日本のクラフトマンシップを感じる洗練された空間

エントランス、ロビー、廊下、エレベーター内、随所に日本の匠の技術を生かしたデザインコンセプトで空間をトータルプロデュースしています。

## ■会社概要

<p>■株式会社 <u>カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント</u></p> <p>【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】<a href="https://www.candehotels.com/">https://www.candehotels.com/</a> 【資本金】1億円 【事業内容】ホテル運営</p>	<p>■現在全国23施設展開 最新では、2021年6月6日に京都烏丸六角が開業</p> <p>■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</p> <p>■「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</p>
---	--

<p>&lt;当ホテルの詳細に関する問い合わせ先&gt; 株式会社 カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント [担当：倉地、岡] TEL：03-6435-6577 FAX：03-3436-6511 MAIL：press@candeo-hotels.com</p>
--

<p>&lt;報道関係者問い合わせ先&gt; カンデオホテルズ広報事務局（共同PR内） 担当：田中、樋口、浜辺、西田 TEL：03-6264-2045 MAIL：candeo-pr@kyodo-pr.co.jp</p>
---