

報道関係者各位

「カンデオホテルズ神戸トアロード」限定
神戸のスイーツの名店「PATISSERIE TOOTH TOOTH」
とコラボしたアニバーサリーケーキ付宿泊プラン第2弾が登場
11月23日（火）より販売開始

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、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けるよう、各施設で地域の特色やお客様のニーズに応えながら、ホテルステイの多様な楽しみ方のご提案に取り組んでいます。

この度、「カンデオホテルズ神戸トアロード」で、神戸のスイーツの名店「PATISSERIE TOOTH TOOTH」とコラボレーションしたアニバーサリーケーキ付プランを11月23日（火）より販売開始いたします。

神戸スイーツの名店のホールケーキで特別な記念日をお祝い

★カンデオホテルズ神戸トアロード

神戸のスイーツの名店「PATISSERIE TOOTH TOOTH」の
アニバーサリーケーキ付プラン第2弾

今年8月に販売を開始した神戸のスイーツの名店「PATISSERIE TOOTH TOOTH」とのコラボレーションプランの販売好調を受け、本日より「アニバーサリー応援プラン」第2弾を販売します。販売期間は12月29日（水）※までで、記念日のほかや年末休暇など、ご夫婦、カップル、ファミリーで過ごす特別な一日の演出にご活用いただけます。※12/18～25の期間は販売対象外

チェックイン時にお渡しするケーキは、「PATISSERIE TOOTH TOOTH」でも人気の高いチョコレートケーキ「ルビーショコラ」です。香り高くなめらかなチョコレートでコーティングされたケーキの表面に色とりどりのベリーをデコレーションし、甘酸っぱい味わいのアクセントを添えた、見た目も華やかなホールケーキです。

神戸の名パティスリーのケーキと一緒に、神戸の街の夜景を一望しながら、快適なホテルステイと思い出作りが同時に叶います。



ルビーショコラ

香り高くなめらかなチョコレートケーキ（15cm）



「PATISSERIE TOOTH TOOTH」とは

1997年の開業以来、神戸市民に愛され続ける神戸を代表する洋菓子店。焼き菓子をはじめ、季節のフルーツをふんだんに使ったケーキなど、神戸っ子はもちろん神戸土産の定番としても高い人気を博しています。

◆プラン概要

販売期間：11月23日（火）～2021年12月29日（水）※12/18～25の期間は販売対象外

料金：1泊朝食付 13,500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

対象施設：カンデオホテルズ神戸トアロード

宿泊可能期間：11月23日（火）～12月31日（金）

全国23施設を展開するカンデオホテルズでは、各施設で地域の特色やお客様のニーズを反映したプランを随時開発、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けるよう、様々なプラン・サービスを拡充することでホテルステイの多様な楽しみ方をご提案して参ります。

■カンデオホテルズ神戸トアロード

「神戸を感じる、くつろぎの空間」をテーマに設えられたレンガやガラスを使った内装には、神戸の街への愛と、こだわりが詰まっています。

客室数：160室

アクセス：JR三ノ宮駅から徒歩6分、JR元町駅から徒歩3分

住所：神戸市中央区三宮町3-8-8



カンデオホテルズ神戸トアロード

■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SPA（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SPA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合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

■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

■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

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

<報道関係者問い合わせ先>

カンデオホテルズ広報事務局（共同PR内）
担当：西田、田中、樋口、浜辺
TEL：03-6264-2045 MAIL：candeo-pr@kyodo-pr.co.jp