

報道関係者各位

カンデオホテルズ京都烏丸六角
セルフバーで楽しむ「リアル京町家バー体験！
厳選ワイン or 話題のモクテル+おつまみ一人1品付きプラン」

11月18日（木）より販売開始

～京都府民割「きょうと魅力再発見旅プロジェクト」の適用で宿泊料金も更にお得に～



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、伝統的な京町家を現代の生活に合わせてリデザインし、レセプション棟として活用した「カンデオホテルズ京都烏丸六角」（京都市中京区、地上10階、延床面積約3,453.28㎡）を今年6月6日（日）に開業しました。「暮らすように京文化に触れる」長期滞在でのご利用を想定した、これまでにない新しい宿泊体験ができることから多くのお客様から好評をいただいています。

この度、宿泊とセットでグラスワイン1杯、もしくはモクテル（ノンアルコールカクテル）2杯とお好きなおつまみを一人1品選べる、「リアル京町家バー体験！厳選ワイン or 話題のモクテル+おつまみ一人1品付きプラン」を11月18日（木）より販売開始します。さらに、京都府民割「きょうと魅力再発見旅プロジェクト」の併用も可能なので京都府内に在住の方はよりお得にご宿泊いただくことが可能です。

～京都らしさを感じる厳選されたおつまみとお好きな一杯をペアリング～

「滞在型ホテル」をコンセプトに、チェーン初の京都出店である「カンデオホテルズ京都烏丸六角」は、町家ならではの特徴である厨子（つし）二階のスペースに祇園祭を始めとする京文化に関する資料やデザイン書などを自由に閲覧いただける「ライブラリー」を配置。母屋側の階段を上った八畳二間の空間の奥には、セルフサービスでワインや京都産のクラフトビールなどをお楽しみいただける「バー」を設置しています。ワインサーバーからご自身で注いでいただくグラスワインは、厳選された上質なワインをお好みにあわせてお楽しみいただけるよう、ソーヴィニヨンブラン、シャルドネ、ピノ・ノワール、カベルネソーヴィニヨンなど様々な味わいのワインを赤3種類、白3種の計6種ご用意しています。



セルフサービス形式のバー

多くのお客様からのご要望から誕生した「ワイン or モクテル+おつまみ付きプラン」では、赤白ワイン各3種（計6種）、のワインより1種、またはモクテルより2種と、約20種のこだわりのおつまみの中から1種をお選びいただき、宿泊とセットで楽しめるお得なプランです。

京町家をリデザインした最新のスペックと日本のクラフトマンシップをベースにしたレセプション棟内の「バー」では、京文化を感じ、ゆっくりと寛ぎながら、上質な空間で快適な滞在が叶います。

「リアル京町家バー体験！厳選ワイン or 話題のモクテル+おつまみ一人1品付きプラン」概要

プラン名：「リアル京町家バー体験！厳選ワイン or 話題のモクテル+おつまみ一人1品付きプラン」

販売期間：11月18日（木）～終了未定（宿泊日11月29日以降の指定）

内容：グラスワイン1杯、もしくはモクテル2杯とお好きなおつまみを一人1品進呈

メニュー例：グラスワイン（赤・白各3種）、モクテル（3種以上のドリンク缶とコンクを自由に組み合わせ）おつまみ約20種（3種のナチュラルチーズと京鴨ナッツ、ガリシア産タコ&スモークモツァレラのアヒージョ、サルシッチャのアーリオオーリオ、マスカルポーネいぶりがっこ、神戸牛のアヒージョなど）

税込料金：2名1室 税込12,500円（1室1名6,250円）～

※新型コロナウイルス感染症対策のため、感染拡大状況によりプランの販売を休止する場合があります。

■カンデオホテルズ京都烏丸六角

京都観光に便利な烏丸御池駅から徒歩3分の好立地。

京都市登録有形文化財である旧伴家(ばんげ)住宅をそのまま活かしつつ、現代の生活に合わせてリデザインしたレセプション棟と最先端のスペックを備えた宿泊棟で構成されています。

客室数：106室

住所：京都市中京区六角通烏丸西入骨屋町149



カンデオホテルズ京都烏丸六角

■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）

最上階の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。

■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