

<報道関係各位>

2022年10月6日(木)

アートホテル大阪ベイタワー
ヘヴィメタル・ブラックスイーツ登場！
前代未聞なクリスマスビュッフェ 11/1~

「全国旅行支援」を使って 80 年代のミュージック&アートシーンへタイムトリップ



アートホテル大阪ベイタワーは、2022年11月1日(火)から2023年1月6日(金)まで、「スカイビュッフェ 51」にて、「HEAVY METAL SWEETS COLLECTION -ROCK IN THE KINGDOM-」を開催いたします。

低音を全面に押し出し、速いビートと金属的なギター奏法、叫ぶようなボーカルの特徴をもつ激しいロックである「ヘヴィメタル」をテーマに、ブラックとシルバーを基調としたスイーツをご用意しました。80年代のヘヴィメタルファッションとアートなスイーツが融合した懐かしくもあり、過激でカワイイ刺激に満ちたロックな空間を演出します。

「ジューダスプリーストタワー」はメタルゴッドが君臨する暗黒城をイメージした竹炭とブラックココアが効いたチョコレートパウンドケーキ。「アイアン・メイデン」は、ヘヴィメタルの攻撃精神を表現する過激なチョコレートタワーケーキ。トゲトゲしたデコレーションはダークチョコレートとホワイトチョコレートでパティシエのフリーハンドでひとつひとつ丁寧に手作りしています。他にも、薔薇をアクセントにし黒胡麻のザラザラ食感を味わえる「ランディ・ローズ」やヘヴィメタルの攻撃性を体現する、自分でチョコレートを破壊して食べるアンスラックス プレイキング チョコレート」等、ヘヴィなスイーツ全13種類が登場します。

お客様の目の前で調理するライブキッチン料理や季節の食材を使ったビュッフェ料理にも、ヘヴィメタルを意識したメニューをご用意しております。スイーツ、ドリンクを含め約80種類の充実のラインアップをお楽しみください。

12月23日(金)、24日(土)、25日(日)は、クリスマス特別ディナービュッフェとして、「オマール海老と帆立貝のパイ包み焼き」や「黒毛和牛ロースステーキ」、「活メ真鯛の塩釜ハーブ焼き」等、厳選食材を使ったメニューが登場いたします。地上200m、大阪有数の夜景を眺めながら、大切な人とクリスマスにふさわしい特別なひとときをお楽しみください。

期間中、「BLACK NIGHT CAMPAIGN」も同時開催、黒いライダーズを着てご来店いただくと、ディナービュッフェがロックな割引価格(690円OFF)にてご利用いただけます。また、11月11日のメタルの日は「ヘヴィメタルナイト」を開催。当日は、ご予約いただいた先着30名様限定で、割引に加えて、記念メタルプレートをプレゼントいたします。

また、ディナービュッフェ付きの宿泊プランをご用意しております。「日本中から大阪いらっしやいキャンペーン 2022」を活用すればお得にご宿泊が可能です。秋冬は旅行のベストシーズン。2022年の楽しい思い出づくりに、大阪に少し足を延ばして、絶景グルメ旅行はいかがでしょう？

尚、アートホテル大阪ベイタワー、スカイビュッフェ 51 では安心・安全にご利用いただけるよう、「新型コロナウイルス感染防止に対する取り組み」を実施いたしております。

【概要】

名称：HEAVY METAL SWEETS COLLECTION -ROCK IN THE KINGDOM-

期間：2022年11月1日（火）～2023年1月6日（金）

場所：SKY BUFFET 51（スカイビュッフェ 51）

ランチビュッフェ

時間：11:30～15:00（L.O. 14:30）※入店を5回に分け、それぞれ90分制でご案内させていただきます。

①11:30～13:00 ②12:00～13:30 ③12:30～14:00 ④13:00～14:30 ⑤13:30～15:00

ディナービュッフェ

時間：17:00～22:00（L.O. 21:30）※入店を7回に分け、それぞれ90分制でご案内させていただきます。

①17:00～18:30 ②17:30～19:00 ③18:00～19:30 ④18:30～20:00 ⑤19:00～20:30 ⑥19:30～21:00 ⑦20:00～21:30

※新型コロナウイルス感染症拡大の状況、政府、自治体からの要請等により、実施内容や実施時間が変更になる場合がございます。今後の状況を鑑みながら、ホームページ等にてお知らせいたします。



料金：	平日	土・日・祝		
	【窓際席】	【中央席】	【窓際席】	【中央席】
ランチ 大人	4,500円	4,000円	5,000円	4,500円
子ども	2,000円	2,000円	2,300円	2,300円
ディナー 大人	5,800円	5,300円	6,500円	6,000円
子ども	2,600円	2,600円	3,000円	3,000円

※上記料金にはサービス料（10%）および消費税が含まれております。 ※子ども料金は5～12歳対象

※2023年1月1日（日）～1月3日（火）の期間は、「お正月特別ビュッフェ」を開催いたします。詳しくはお問い合わせください。

クリスマス特別ディナービュッフェ

期間：2022年12月23日（金）～12月25日（日）

時間：①18:00～19:40 ②20:10～21:50 ※2部、100分制

料金： 【窓際席】 【中央席】

ディナー 大人 15,000円 10,000円
子ども 5,000円 5,000円

※窓際席は、グラスシャンパン、テーブルサービスでお届けするスペシャルオードブル付き

※上記料金にはサービス料（10%）および消費税が含まれております。 ※子どもは5～12歳

同時開催キャンペーン実施概要：

■BLACK NIGHT CAMPAIGN

黒いライダーズ（黒い革ジャン）を着て来店いただくと、特典として、ディナービュッフェが通常料金より690円（ロック）OFFにてご利用いただけます。

※公式ホームページ、Googleからのご予約限定。（店頭、お電話、他の予約サイトからのご予約は対象外。）

※他の割引またはサービスとの併用はできません。 ※ご同伴の方や子どもも特典をご利用いただけます。

※お正月特別ビュッフェは特典対象外とさせていただきます。

■11月11日はメタルの日！「ヘヴィメタルナイト」を開催！

ご予約の上、黒いライダーズ（黒い革ジャン）を着てご来店の先着 30 名様限定で、記念メタルプレート（次回来店時 690 円割引プレート）をプレゼントいたします。

※公式ホームページ、Google からのご予約限定。（店頭、お電話、他の予約サイトからのご予約は対象外。）

※ご同伴の方や子どもも同条件にて特典をご利用いただけます。

【SWEETS MENU】

- ジューダスプリーストタワー -JUDAS PRIEST TOWER-** チョコレートとラズベリークリームのパウンドケーキ
- アイアン・メイデン -IRON MAIDEN-** チョコレートタワーケーキ
- スレイヤー -SLAYER-** ブラックココアカップケーキ
- ブラック・サバス ドーナツ -BLACK SABBATH DONUT-** ブラックチョココーティングドーナツ
- メガデス マカロン -MEGADETH MACARONS-** ブラックベリーと竹炭クリームマカロン
- アンスラックス ブレイキング チョコレート -ANTHRAX BREAKING CHOCOLATE-** ブラックチョコレートディスク
- ランディ・ローズ -RANDY RHOADS-** 黒ゴマムース
- メタリカント -COOKIE FORTRESS METALLICANT-** ビスケットタワーケーキ
- パレス オブ イングウェイ -PALACE OF YNGWIE-** 生クリームデコレーションケーキ
- ボン・ジョヴィ -BON JOVI-** ブラックココアとチョコレートのゼリー
- モトリークルー -Mötley Crüe jelly-** 赤いベリーのゼリー
- ドッケン プラム ピンチョス -DOKKEN PLUM PINTXOS-** ブルーンピンチョス
- オジーオズボーン プリン -OZZY OSBOURNE PUDDING-** ブラックプリン



写真左から、「ジューダスプリーストタワー」、「アイアン・メイデン」



写真左から、「スレイヤー」、「ブラック・サバス ドーナツ」



写真左から、「メガデス マカロン」、「アンスラックス ブレイキング チョコレート」



写真左から、「ランディ・ローズ」、「メタリカント」



写真左から、「パレス オブ イングウェイ」、「ボン・ジョヴィ」



写真左から、「モトリークルー」、「ドッケン ブラム ピンチョス」



「オジーオズボーン プリン」

【FOOD MENU 例】

ライブキッチン

- オマール海老と帆立貝のパイ包み焼き (12/23~25 ディナー限定)
- 黒毛和牛ロースステーキ ソースペリグー (12/23~25 ディナー限定)
- 活メ真鯛の塩釜ハーブ焼き "アン・クルート・ド・セル" (12/23~25 ディナー限定)
- 焼き立てピッツァ ナターレ (生ハムとルッコラのピザ) (12/23~25 ディナー限定)
- ブラック Angus 牛 サーロインステーキ マデラソース (ディナー限定、12/23~25 を除く)
- 骨付きチキンのグリル ブラックオリーブソース (ランチ・12/23~25 ディナー限定)
- 焼き立てピッツァ 黒き森のボスカイオーラ (12/23~25 を除く)

- 暗闇に包まれたサーモンの鉄板焼き
- 出来立てパスタ 漆黒のトマトソース
- ポテトニョッキ バジルとクリームのアンスンプル (12/23~25を除く)

ビュッフェ料理 <PICK UP MENU>

(ディナー限定)

- 自家製ローストビーフ シャリアピンソース ● 特製牛タンシチュー ● 骨付きチキンのコンフィ タブナードソース ● 熟成ミモレットとカマンベール

(ランチ限定)

- ディアボラ風チキン ● ツナとアボカドのトルティヤ

(ディナー・ランチ共通)

- ローストチキン ブラックセサミソース ● スモークサーモンとモッツアレラチーズのサラダ ● 炎に焼かれたサワラの柚子風味 ● デビルフィッシュフライとキノコのマリネ ● 薔薇色マグロのユッケスタイル ● 漆黒のラタトゥイユ 生ハム添え ● ポークカツロール ● ブラックチキンカチャトーラ ● ベーコンと法蓮草のキッシュロレーヌ ● ハリハリサラダを添えたアンコウのフリット ● アシェパルマンティエ ● 常間のローストポーク ● サカゴとポワローの雲丹風味 ブールブランソース ● 神戸牛入りハンバーグステーキ ● 漆黒のシーフードパエリア ● 悪魔のコード シノワ風 ● ホテル特製神戸牛すじ入りカレー



写真左から、「オマール海老と帆立貝のパイ包み焼き」、「黒毛和牛ロースステーキ ソースベリグー」



写真左から、「活〆真鯛の塩釜ハーブ焼き」、「骨付きチキンのグリル ブラックオリーブソース」



写真左から、「暗闇に包まれたサーモンの鉄板焼き」、「出来立てパスタ 漆黒のトマトソース」



写真左から、「ポテトニョッキ バジルとクリームのアンスブル」、「焼き立てピッツァ 黒き森のボスカイオーラ」

※食材を最高の状態で提供するため、当日の状態、仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

※画像はすべてイメージです。

【ご予約・お問い合わせ】

スカイビュッフェ 51 TEL: 06-6577-1101 <https://sky-buffet51.com/>

営業時間：ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:30) ディナー 17:00～22:00 (L.O. 21:30)

■ディナービュッフェ付き宿泊プランのご案内

スカイビュッフェ 51 のディナービュッフェがセットになった宿泊プランを販売しております。客室は全室 23 階以上の高層階。大阪で有数の夜景の綺麗なホテルとして高い評価を得ています。洗練されたインテリアの客室で、ツインやダブルをはじめ、トリプル、フォース、ファミリールームやキッズルーム等多様なタイプのお部屋をご用意いたしております。

■「じゃらんアワード 2021」泊まって良かった宿大賞（夕食部門）近畿・北陸エリア 3 位入賞！

宿泊予約サイト「じゃらん」より、2021 年度の 1 年間に顕著な実績を収めた宿泊施設を表彰する「じゃらんアワード 2021」が発表され、「泊まって良かった宿大賞（夕食部門）近畿・北陸エリア 301 室以上 3 位」を獲得いたしました。



宿泊プランは公式ホームページにてご予約受付中：<https://www.osaka-baytower.com/>

宿泊予約係 TEL: 06-6577-1111

■主な「新型コロナウイルス感染防止に対する取り組み」

○レストランでの取り組み

- ・施設内にアルコール消毒液を設置
- ・一定の距離を保つ席配置や人数・時間制限など、密度低減
- ・24 時間換気システムによる換気および各レストランでの CO2 センサーの設置
- ・マスク会食の励行
- ・ビュッフェスタイルのレストランでは、料理のトング、レードルなどを定期的に交換

○フロントでの取り組み

- ・飛沫によるウイルス感染防止を目的にフロントにアクリル板を設置
- ・密度低減のため、同時受付数を削減し、お客様ならびに従業員においても、隣との距離を保つ
- ・ボールペンやデスクマットなど、フロント備品の都度消毒の実施
- ・お客様が滞在中に 37.5 度以上の発熱または風邪に似た症状、呼吸器症状（咳など）の発症を申し出られた場合、速やかに保健所へ連絡し、保健所の指示の下、適切な対応を実施

○客室での取り組み

- ・客室内の除菌清掃、客室内使い捨てスリッパの設置、客室の都度換気

○館内共用部での取り組み

- ・手すり、ドアノブ、エレベーターのボタンなど、不特定多数の方が直接手を触れる場所や物品の定期的な消毒、ロビー、トイレへの消毒液設置

○従業員における取り組み

- ・手洗い、アルコール消毒、マスク着用、咳エチケットの徹底、毎日の検温管理

○お客様へのお願い

- ・手洗い、アルコール消毒、咳エチケットの徹底へのご協力をお願い申し上げます。
- ・チェックイン時やレストランご来店時に、サーマルカメラまたは非接触型体温計による検温へのご協力をお願い申し上げます。
- ・保健所が行う疫学調査などの宿泊者に関する状況把握に協力を行うため、宿泊者名簿への正確な情報記入にご協力をお願い申し上げます。
- ・感染者が発生した場合の経路情報確保の為、「大阪コロナ追跡システム」への登録をお願い申し上げます。

— 「アートホテル大阪ベイタワー」概要 —

【名 称】	アートホテル大阪ベイタワー
【所在地】	〒552-0007 大阪市港区弁天 1-2-1 TEL: 06-6577-1111 (代) 交 通: JR 大阪環状線「弁天町」駅北口／大阪メトロ中央線「弁天町」駅西口より 連絡通路で直結／「新大阪駅」より電車で約 12 分、関西国際空港より電車で約 60 分
【開 業 日】	2018 年 3 月 29 日 (木) リブランド開業
【階 数】	地上 51 階建
【客 室】	464 室／全 21 タイプ
【レストラン】	レストラン 4 店舗、バー 1 店舗、デリカテッセン 1 店舗、パティスリー 1 店舗 ■ 51 階 SKY BUFFET 51 ■ 20 階 鉄板焼 RURI / 割烹みなと / BAR LOUNGE TWENTY ■ 2 階 SARAS CAFE & BRASSERIE SARAS DELICATESSEN SARAS PATISSERIE
【館内設備】	ロビー／フロント／会議室／宴会場／無料 Wi-Fi 完備
【運営会社】	株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント (東京都港区六本木 6-2-31 六本木ヒルズノースタワー 14 階)
【ご予約先】	TEL: 06-6577-1111 (代) 公式 HP: https://www.osaka-baytower.com/

マイステイズ・ホテル・マネジメント : <https://corporate.mystays.com/>

マイステイズ・ホテル・グループ : <https://www.mystays.com/>

アートホテル

ビジネスや観光の拠点として、国内の主要都市でさまざまなライフスタイルイベントに対応するフルサービスホテル。結婚式・謝恩会・歓送迎会などの各種パーティーやコンベンションなど、宴会・バンケットホールのほか、オールデイダイニングやレストラン・カフェ・ベーカリーなどを備え、幅広いお客様にご利用いただいております。

※施設により付帯設備は異なります。

北海道①アートホテル旭川 青森②アートホテル青森、アートホテル弘前シティ 岩手①アートホテル盛岡
新潟②アートホテル新潟駅前、アートホテル上越 東京①アートホテル日暮里 ラングウッド 千葉①アートホテル成田
大阪①アートホテル大阪ベイタワー (空庭温泉 OSAKA BAY TOWER グループホテル) 福岡①アートホテル小倉
ニュータガワ 大分①アートホテル大分 宮崎①アートホテル宮崎 鹿児島①アートホテル鹿児島 沖縄①アートホテル石垣島

— 取材に関するお問合せ —

アートホテル大阪ベイタワー マーケティング担当 岸

TEL: 06-6573-3131 FAX: 06-6573-2855 E-mail: makiko.kishi@mystays.com