

<報道関係各位>

2020年8月20日(木)

アートホテル大阪ベイタワー
GOTHIC SWEETS COLLECTION
「赤」と「黒」が渦巻く大人ハロウィンスイーツが登場
同時開催 RED LADIES CAMPAIGN
2020年9月1日(火)～10月31日(土)



アートホテル大阪ベイタワーは、9月1日(火)から10月末まで、「スカイビュッフェ 51」にて、「**GOTHIC SWEETS COLLECTION**」を開催いたします。約80種類の季節の食材を使った料理や心ときめくスイーツが好評の同レストラン。今回は「肌で感じる大人ハロウィン」をテーマに、「赤」は女性の情熱と愛を、「黒」は女性のジェラシーと欲深さを表現したスイーツをゴシック調の雰囲気でも、大人の女性が楽しめるハロウィン空間を演出いたしました。「赤」スイーツはイチゴやラズベリー、クランベリー、ルビーチョコ等を、「黒」スイーツは竹炭やブラックココア、ブラックチョコレート、ブラックベリー等を用い、中でも、「ラズベリー」は免疫力を高める効果もあるとされるポリフェノールを含み栄養価の高い果実、「竹炭」はミネラルを豊富に含み、有害物質を吸収し体外へ排出し、整腸作用もあり、健康にも配慮したスイーツもご用意しております。

お客様の目の前で調理するライブキッチンコーナーやビュッフェ料理コーナーには、旬を迎える松茸やノドグロ、秋刀魚をはじめ、玉白茸(タマシロノタケ)や舞茸、マッシュルーム等の様々なキノコを使った料理がラインアップ、秋の味覚がさらに食欲をそそります。

また、期間中「**RED LADIES CAMPAIGN**」として、「**SOMETHING RED**」(何か赤いもの)を身につけた女性は、割引価格にてご利用いただけます。

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。ハロウィンシーズンにぴったりなこの企画、地上200m、51階から見渡す眺望とともに、プチ贅沢なひとときを、ぜひお楽しみください。

■アートホテル大阪ベイタワー**GOTHIC SWEETS COLLECTION** <概要>

期間: 2020年9月1日(火)~10月31日(土)

場所: **SKY BUFFET 51 (スカイビュッフェ 51)**

時間:

ランチビュッフェ

時間: 11:30~15:00 (L.O.14:30)

※入店を4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

ディナービュッフェ

時間: 17:00~21:30 (L.O.21:00)

※入店を6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

料金:		【平日】	【土・日・祝】
ランチ	大人	3,267円	3,630円
	子ども	1,815円	2,057円
ディナー	大人	5,203円	5,808円
	子ども	2,541円	2,904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

※子どもは5~12歳

同時開催キャンペーン実施概要:

■**RED LADIES CAMPAIGN**

「SOMETHING RED」(何か赤いもの)を身につけた女性には、特典として、ランチビュッフェ、ディナービュッフェが通常料金より20%OFFにてご利用いただけます。

※お電話および公式ホームページからのご予約限定 ※他の割引またはサービスとの併用はできません。

【**SWEETS メニュー**】

- 愛と憎しみのマカロン** 赤と黒のマープルマカロン
- カップケーキ ルージュ** ラズベリークリームのカップケーキ
- カップケーキ ノワール** チョコレートクリームのカップケーキ
- レッドタルト“プラリネルージュ”** 赤いプラリネのタルトレット
- ブラックタルト“シヨコラノワール”** ビターチョコレートタルトレット
- 紅-kurenai-クランチ** ルビーチョコを使ったクランチチョコ
- ラズベリーインスパイア** ホイチゴとチョコレートのムース
- ブラックバレット“黒い弾丸”** ブラックベリーゼリー入りブラックチョコムース
- フィナンシェ“暗黒舞踊”** ブラックココアを使った黒いフィナンシェ
- 闇へ誘うモンブラン** 竹炭とチョコクリームモンブラン
- “暁の誘惑”** イチゴとルビーチョコレートのムース
- 漆黒のザッハトルテ** チョコレートコーティングのザッハトルテ
- クリムゾンリングケーキ** 赤いクリームのリングケーキ
- クランベリーゼリー** 甘さを控えたクランベリーゼリー
- ダークチョコレートゼリー** ブラックココアのチョコレートゼリー
- 赤い果実のガスパッチョ** 赤いベリーの冷製スープ
- 固焼きプリンキャラメルチョコソース** キャラメルチョコソースのプリン



【中段】写真左から、クリムゾンリングケーキ、ラズベリーインスパイア、“暁の誘惑”
 【下段】写真左から、闇へ誘うモンブラン、カップケーキ ノワール、ブラックタルト“ショコラノワール”

【FOOD メニュー例】

ライブキッチン

<DINNER 限定>

- オーストラリア産ブラックアンガス牛ロースのステーキ レフォールソース
- 仔羊のグリル タイムの香り (9 月)
- 殻付き帆立貝柱とエノキ茸のラ・プラージュ (10 月)

<LUNCH 限定>

- スペイン産ガリシア栗豚の鉄板焼き
- キノコの帝王 玉白茸と鶏ササミのグリル

<LUNCH・DINNER 共通>

- 焼き立てピッツァ ボスカイオーラ (ブラウンマッシュルームと舞茸のピッツァ)
- 鯖のソテー しめじ入りクリームソース
- 出来立てパスタ マッシュルームとミートラグーのソース (9 月)
- 出来立てパスタ ポモドーロ (10 月)

ビュッフェ料理

<PICK UP MENU>

- 秋刀魚と焼き茄子のニース風 ● 小柱とインゲン豆のポシェ 柿のソース
- 生ハムと平茸・木耳のハーブマリネ サツマ芋のチップ添え
- モンゴウイカとクスクスのサラダ仕立て ● ノドグロのエスカベッシュ
- ベーコンと色々茸のキッシュ ● 松茸のロワイヤル ● カボチャとペンネのトマトグラタン
- 2 種のオリーブとミモレットチーズ (ディナーのみ) ● 甘鯛の鱗焼き トリュフ塩で (ディナーのみ)



※画像はすべてイメージです。

■主な「新型コロナウイルス感染防止に対する取り組み」

○検温の実施

ご来店時に非接触型タイプの体温計を用い、お客様の体温を確認させていただきます。37.5℃以上の発熱が確認された場合、ご利用をお断りさせていただきます。

○拭き取り消毒除菌の強化

お客様の触れる機会が多いドアノブ、扉、エスカレーターの手すり、エレベーター内のボタン等、定期的に消毒液による拭き取りを行っております。

ビュッフェ形式のレストランでは、トング、レードルの備品除菌清掃を15分に1回行います。

○マスクの着用

パブリックスペースでのお客様のマスク着用にご協力をお願いしております。

接客スタッフはマスクを着用しております。

○「大阪コロナ追跡システム」QRコード登録

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」への登録をお願いしております。

【ご予約・お問い合わせ】

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

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

— 「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、BAR1 店舗、PASTRY1 店舗 ■ 51 階 SKY BUFFET 51 ■ 20 階 鉄板焼 RURI / 割烹みなと / BAR LOUNGE TWENTY ■ 2 階 CAFÉ & BRASSERIE O10 / SARAS DELI & PASTRY
【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、オールディ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 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 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