

<報道関係各位>

2020年10月12日(月)

アートホテル大阪ベイタワー
THE HOLY SWEETS COLLECTION
クリスマス・ビュッフェ～天使たちの聖誕祭～ 開催
2020年11月1日(日)～12月31日(木)



アートホテル大阪ベイタワーは、11月1日(日)から12月末まで、「スカイビュッフェ 51」にて、「**THE HOLY SWEETS COLLECTION ～天使たちの聖誕祭～**」を開催いたします。今年のウィンターシーズンのテーマは、天使たちがもてなす招宴。天使たちがゲストを迎えるというイメージでクリスマススイーツをご用意いたしました。「赤」は愛や情熱を、「白」は祝福や神聖さを表現しています。スイーツのネーミングに込められた遊び心もぜひお楽しみください。

お客様の目の前で調理するライブキッチンやビュッフェ料理等、季節の食材を使った料理やスイーツは約80種類、充実のラインアップを揃えております。

12月21日(月)～12月25日(金)の期間は、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「活〆真鯛の塩釜ハーブ焼き」、「国産牛ロースステーキのロッシェニ」等、厳選食材を使ったメニューが登場いたします。大阪有数の夜景を眺めながら、クリスマスにふさわしい特別なひとときをお届けいたします。

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。

また、Go To トラベルキャンペーンの「地域共通クーポン」や Go To Eat OSAKA キャンペーンの「プレミアム食事券」もご利用いただけます。

地上 200m、51 階から見渡す眺望とともに、大切な方々と一緒に楽しくハッピーな時間をお過ごしください。

【概要】

名称：アートホテル大阪ベイタワー **THE HOLY SWEETS COLLECTION ～天使たちの聖誕祭～**

場所：SKY BUFFET 51（スカイビュッフェ 51）

ランチビュッフェ

期間：2020年11月1日（日）～12月31日（木）

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

期間：2020年11月1日（日）～12月20日（日）、12月26日（土）～12月31日（木）

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

特別ディナービュッフェ

期間：2020年12月21日（月）～12月25日（金）

時間：①17:00～19:00 ②19:30～21:30 ※2部、120分制

料金：		【窓側席】	【中央席】
ディナー 大人		15,000円	10,000円
子ども		5,000円	5,000円

※窓側席には、グラスシャンパン（LANSON BRUT）、

テーブルサービスでお届けする「キャビアを纏った蟹と帆立貝のセルクル」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

【SWEETS メニュー】

- 天使の悪戯（焼きチョコスマア：焼きチョコとマシュマロの取り合わせ）
- エンジェルハート（パンナコッタとベリーソース）
- ラファエルのブッシュ・ド・ノエル（マロンと生クリームブッシュ・ド・ノエル）
- サンダルフォンの白いマカロン（白いマカロン）
- ホワイトクラウド（ホワイトチョコレートの白いモンブラン）
- セラフィムの誘惑（オペラ：コーヒー風味のチョコレートケーキ）
- エデンの神殿（ネイキッドスタイルのパウンドケーキ）
- ウリエルの祝福（クグロフ型で焼成した赤いパウンドケーキに生クリームをトッピング）
- プロミスタルト（ベリーのタルト：タルト生地とベリー類のコンビ）
- ファヌエルの白い吐息（レアチーズケーキ：北海道産生乳のクリームチーズを使用したムース）
- シャルギエルの魔法（ラミントン：オーストラリアの郷土菓子）
- ラズベリードリーム（木苺のムースとソース）
- レリエル プリモニシオン（ブルーベリージャムとヨーグルトムースのケーキ）
- 聖母の涙（クランベリーゼリーとクラッシュリンゴゼリー）
- 賢者の石（ローズシロップ入りアセロラゼリー）



写真左から、「エデンの神殿」「サンダルフォンの白いマカロン」



写真左から、「エンジェルハート、ラズベリードリーム、聖母の涙、賢者の石」「ウリエルの祝福」



写真左から、「セラフィムの誘惑」、「ラファエルのブッシュ・ド・ノエル」



写真左から、「プロミスタルト」、「天使の悪戯」



【FOOD メニュー例】

ライブキッチン

<特別ディナー限定> 12/21~25

- オマール海老と帆立貝のパイ包み焼き
- 活メ真鯛の塩釜ハーブ焼き
"アン・クルート・ド・セル"
- 国産牛ロースステーキのロッシェニ
フォアグラとトリュフのソース



<ディナー限定>

- ブラックアングス牛ステーキ (12/21~25 を除く)

<ランチ限定>

- ローストビーフ グレービーソース

<ランチ・ディナー共通>

- チキンレッグのグリル 赤と緑のラヴィゴットソース
- 出来立てパスタ 蟹とマッシュルームのバジルクリームソース
- 焼き立てピッツァ ナターレ (生ハムとルッコラのピッツァ)
- サーモンシュニッツェル 自家製タルタルソース (12/21~25 ディナーを除く)

ビュッフェ料理

<特別ディナー限定> 12/21~25

- ローストチキン クリスマススタイル ●海老とムール貝のブイヤベース風
- 牡丹海老のクリュ 柚子風味 ●帆立貝柱の炙り イクラ添え

<ディナー限定>

- 自家製ローストビーフ 茎わさびソース ●特選牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
- 若鶏のオリエンタル 温野菜添え ●白身魚のブイヤベース風

<ランチ・ディナー共通>

- ローストポーク 赤ワイン照り焼きソース ●スモークサーモンマリネ デイル風味
- 鴨胸肉の冷製 ベリーソース ●法蓮草とベーコンのキッシュ ●野菜たっぷりポークビーンズ
- 神戸牛入りハンバーグ ●エリンギとトマトのガーリックロースト



※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。

■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) ディナー 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