

&lt;報道関係各位&gt;

2019年10月14日

アートホテル大阪ベイタワー  
Brilliant Holiday Experience  
ウインターホリデー デコレーション  
クリスマス 2019 11月上旬より開始



アートホテル大阪ベイタワーは、11月上旬より「ウインターホリデーデコレーション」を開催いたします。クリスマスや年末年始の休暇をより記憶に残る時間としてお過ごしいただけるように、キーカラーをシャンパンゴールドとレッドに設定し、館内装飾で演出を施します。ホテルエントランスには、シャンパンタワーを想起できるようなシャンパンゴールドのイルミネーションタワーを設置。アクセントカラーのレッドはフラワーデコレーションやクリスマスオーナメントとしてフォトスポットのバリエーション展開でお楽しみいただけます。

本夏2階に新設されたテイクアウト専門のペストリーショップ「SARAS DELI & PASTRY (サラス デリアンド ペストリー)」では、甘さ控えめオトナスイーツのクリスマスケーキ2種「Brilliant White」と「Holly Red」を12/21~25期間限定販売。地上200mの夜景が人気の「SKY BUFFET (スカイビュッフェ) 51」では、クリスマスビュッフェ「Brilliant Holiday Experience」を11/22(金)から開催。ランチ・ディナー共通メニューとして「RED SPECIAL」コーナーを設置いたします。食材やソースに赤を効かせた冷製・温製ディッシュをラインナップ、さらに12/21~25期間限定クリスマス特製ディナービュッフェのライブキッチンでは、「オマール海老のグリル アメリケーヌソース」をホリデーシーズンのメモリアルディッシュとしてご堪能いただけます。

アクセントカラーのレッド食材は、「鉄板焼 RURI」でもオマール海老・伊勢海老としてクリスマスディナー「アヴァン・ノエル」「レンヌ」「アンジュ」「ノエル」に登場します。厳選された高級食材をそろえた4種のコース(15,000円~35,000円)はお好みでシャンパンとのペアリングをお楽しみいただけます。お気軽にソムリエにご相談くださいませ。

シャンパンゴールドのホリデーデコレーションに囲まれ、レッドをアクセントにしたホテルシェフ特製デ  
ィッシュやスイーツの数々、ブリリアントなメモリアルイベントとしてご家族・ご友人・職場のお仲間たち  
と楽しいひとときをお過ごしくださいませ。

● **Brilliant Holiday Experience** by アートホテル大阪ベイタワー 【概要】

■ **SARAS DELI & PASTRY**

CHRISTMAS CAKE 2019

商品名：**SARAS CHRISTMAS CAKE -Brilliant White-**

説明：クリーミーでコクがあるのに口解けがよい、北海道産の原乳  
を使用した生クリームを贅沢に使い、やや甘さを抑えたパティシエ  
自慢の手作りケーキ。

料金： 5号 4,320円  
4号 3,564円 / 6号 6,480円  
※3号 2,700円は当日販売のみ

商品名：**SARAS CHRISTMAS CAKE -Holly Red-**

説明：ストロベリームースとアプリコットのゼリーにキルシュを加  
え、大人のテイストに仕上げたケーキをカシスとラズベリーのジェ  
ルで鮮やかにコーティング、アーティスティックなケーキ。

料金： 5号 4,320円  
4号 3,240円 / 6号 5,400円  
※3号 2,700円は当日販売のみ



※上記料金には消費税が含まれております

ご予約承り期間：2019年12月20日（金）迄 / お渡し日：2019年12月21日（土）～12月25日（水）

【ご予約・お問い合わせ】

SARAS DELI & PASTRY（サラス デリ アンド ペストリー）

2F / Tel.06-6573-3132 営業時間：11:00～19:00

■ **SKY BUFFET 51**

**クリスマスランチビュッフェ -Brilliant Holiday Experience-**

期間：2019年11月22日（金）～12月25日（水）

時間：11:30～15:00(L.O.14:30)

※土・日・祝日は90分2部制 ①11:30～13:00 ②13:30～15:00

**クリスマスディナービュッフェ -Brilliant Holiday Experience-**

期間：2019年11月22日（金）～12月20日（金）

時間：17:00～22:00(L.O.21:30)

料金：	平日	土・日・祝日
ランチ 大人	3,025円	3,388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



メニュー：

《ランチ・ディナー共通》

骨付きハーブチキンのグリル ケッパーソース、ノルウェーサーモンのポアレ 彩り野菜のラヴィゴットソース、グラナパダーノで仕上げた出来たてパスタ、本日の焼き立てピッツア マルゲリータ、低温調理したローストポーク、神戸牛入ハンバークステーキなど

#### 《RED SPECIAL》

冷製料理：生ハムとマスカルポーネ バルサミコソース 紅芋チップ、小柱とピーツのサワークリーム和え、北海道産生蛸 梅肉ソース、小海老とアボカドのオーロラソース、紅茶鴨のスモーク ベリーのソースで

温製料理：フランクフルトとポテト トマトのソテー ローズマリー風味、パエリア風ピラフ、ブロッコリーとペンネのトマトソース

#### 《ディナー限定》

ブラックアンガス牛ロースのステーキ マディラソース

ふぐのカルパッチョ 柚子風味、自家製ローストビーフ 荳わさびのソース、骨付きチキンの炙り焼き

#### 《スイーツ》

ブッシュ・ド・ノエル、クリスマスベリームース、苺のショートケーキ、クリスマスパウンドケーキなど

### クリスマス特別ディナービュッフェ -Brilliant Holiday Experience Special Night-

期間：12月21日(土)～25日(水)

時間：17:00～22:00(L.O.21:30) ※120分制

料金： 通常席 窓際席

ディナー 大人 7,500円 9,800円

子ども 4,500円 4,500円

※窓際席確約はグラスシャンパン付

※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



メニュー：クリスマス期間特別メニューが登場！ライブキッチンにて、

オマール海老のグリル アメリカーヌソース、活メ真鯛の塩釜ハーブ焼き"アン・クルート・ド・セル"、国産牛ロースのステーキ マディラソース

#### 【ご予約・お問い合わせ】

スカイビュッフェ 51 51F / Tel. 06-6577-1101

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)

#### ■鉄板焼 RURI

##### クリスマスディナー

期間：12月21日(土)～25日(水)

時間：17:00～22:00(L.O.21:30)

※2部制 ①17:30～19:30 ②20:00～22:00

**アヴァン・ノエル**:15,000円

アミューズ・オードブル、スープ、蝦夷鮑、活カナダ産オマール海老、国産牛サーロインステーキ100g、焼き野菜、ガーリックライス、赤出汁・香の物、デザート、コーヒー

**レンヌ**:18,000円

アミューズ・オードブル、スープ、カナディアンオマール、黒毛和牛サーロイン100g、焼き野菜、ガーリックライス、赤出汁・香の物、デザート、コーヒー

**アンジュ**:25,000円

アミューズ・オードブル、スープ、フォアグラ、伊勢海老、黒毛和牛サーロイン60g、黒毛和牛フィレ40g、焼き野菜、ガーリックライス、赤出汁・香の物、デザート、コーヒー



## ノエル: 35,000 円

アミューズ・オードブル、スープ、フォアグラ、鮮魚のカルタファタ、伊勢海老の鉄板焼、黒毛和牛サーロイン 60g、黒毛和牛フィレ 40g、焼き野菜、ガーリックライス、赤出汁・香の物、デザート、コーヒー

※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

※2名様より承ります

※アヴァン・ノエルは 21 日、22 日のみご提供いたします ※期間中はクリスマスコースのみのご用意となります

## クリスマスランチ

期間：12月21日（土）～25日（水）

時間：11:30～14:30(L.O.14:00)

料金：12,000 円 グラスシャンパン付

メニュー：前菜、スープ、活カナダ産オマール海老、国産牛フィレステーキ 100g、焼き野菜、白ご飯、赤出汁・香の物、デザート、コーヒー

※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

※2名様より承ります

### 【ご予約・お問い合わせ】

鉄板焼 RURI

20F / Tel. 06-6573-3145

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

※食材を最高の状態で提供する為、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

## — 「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 : <a href="https://www.osaka-baytower.com/">https://www.osaka-baytower.com/</a>

マイステイズ・ホテル・マネジメント : <http://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 (2019.9.30 より新規運営受託開始)  
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 企画・広報担当 岸

Tel. 06-6573-3131 Fax. 06-6573-2855 E-mail: makiko.kishi@mystays.com