

<報道関係各位>

2021年9月30日(木)

アートホテル大阪ベイタワー
「SARAS」に新ショップ登場
オールデイダイニング&デリカ専門ショップ
2021年10月2日(土) オープン



「ロティサリーチキン パーティープラン」イメージ

アートホテル大阪ベイタワーは、2021年10月2日(土)、同ホテル2階の既存店「SARAS」に新業態2店舗「SARAS CAFE & BRASSERIE」と「SARAS DELICATESSEN」をオープンいたします。先行オープンしたスイーツファクトリー、ギャラリーに並び、2階フロア全面が「SARAS」として展開いたします。

「SARAS CAFE & BRASSERIE (サラス カフェ アンド ブラッスリー)」

1階ロビーから続く吹き抜け空間の2階にオープン、ミッドセンチュリースタイルをイメージしたスタイリッシュでカジュアルな雰囲気のあるオールデイダイニングです。

朝食は英国の伝統的な朝食イングリッシュブレックファストやテイクアウトも可能なホットサンドやサラダをご用意。ランチやディナーには、ロティサリーチキンをはじめ、野菜、フルーツをたっぷり使用し、美と健康を意識したメニューがラインアップいたします。女子会利用など、タパス料理とワインで気軽に足を運べるカフェバル利用としてもぴったりです。また、旬のフルーツを主役に、味わいはもちろん、見た目や香りなど五感を満たすアーティスティックなスイーツのフルコースは完全予約制でお届けします。

「SARAS DELICATESSEN (サラス デリカテッセン)」

シーズン毎にメニューが変わるホテルオリジナルBENTOをはじめ、ロティサリーチキンや惣菜、スープ、サンドイッチを取り揃えたテイクアウトショップ。惣菜は量り売りで販売し、お好きなものをお好きなだけチョイスし、隣接の「SARAS CAFE & BRASSERIE」にてイトインでもご利用いただけます。管理栄養士監修のもと、ホテル女性スタッフが中心となり開発した美容と健康を考えたオリジナルスープなど、「BEAUTY HAPPY」をコンセプトにした体に優しくキレイを目指す方に嬉しいメニューもご用意しております。ホテルスタッフが直接、ご自宅やオフィスにお届けするデリバリーサービスやドライブスルーサービスもご利用いただけます。

尚、アートホテル大阪ベイタワー、SARAS CAFE & BRASSERIE、SARAS DELICATESSEN 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。

【店舗概要】

SARAS CAFE & BRASSERIE (サラス カフェ アンド ブラッスリー)

2F / TEL: 06-6577-1117

席数: 130 席

営業時間: 7:00~21:00 (L.O. 20:30)

内ランチタイム 11:00~15:00 (L.O. 14:30)、アフタヌーンティーセット、スイーツコース 15:00~ (完全予約制)、パーティープラン 15:00~

※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。

SARAS DELICATESSEN (サラス デリカテッセン)

2F / TEL: 06-6573-3132

営業時間: 11:00~19:00

Web: <https://saras-deli-pastry.com>

Instagram:

https://www.instagram.com/saras.art_hotel_osaka/



【主なメニュー】

SARAS CAFE & BRASSERIE

■ ROTISSERIE CHICKEN

5種類のハーブと野菜に長時間漬け込み、料理長独自に温度調整を施した専用のロティサリーグリルで丁寧にじっくりと焼き上げたロティサリーチキン。皮はパリッと中はやわからくジューシーな鶏料理の傑作。

「美肌」ビタミンフルーツをたっぷり使用したサルサメヒカーナソースでお召し上がりください。

※ビタミンをたっぷり含んだ数種のフルーツと青唐辛子をMIX。刺激的な辛さの奥にフルーツの甘みが広がる美肌なソースです。



写真左から、「ロティサリーチキン」、「ロティサリーチキンランチセット」



写真左から、「ロティサリーチキンクラブハウスサンド」、「ロティサリーチキンサラダ」

- ・ロティサリーチキン クォーター 1,000 円
- ・ロティサリーチキン ランチセット 1,500 円
- ・ロティサリーチキン クラブハウスサンド 800 円 / ランチセット 1,000 円
- ・ロティサリーチキンサラダ 800 円 / ランチセット 1,000 円
- ・ロティサリーチキン パーティープラン 1名様 2,500 円 ※2名様より ※前日 11:00 迄の予約制
(タバス3種、チーズアソートッド4種、ノルウェーサーモンと海藻のハーブサラダ、ロティサリーチキン クォーター)

■ PICK UP MENU

- ・「蘭王」のオムライス 1,100 円 / ランチセット 1,300 円

プレミアム卵「蘭王」を自慢のロティサリーチキンを使ったチキンライスに纏わせ、ホテル特製デミグラスソースで仕上げた至高のオムライスです。

- ・黒毛和牛ローストビーフのライスボール 1,600 円 / ランチセット 1,800 円

黒毛和牛モモ肉を低温ローストでやわらかく仕上げました。ライスとともにオリジナルソースでお召し上がりください。

- ・オリーブオイルでローストした野菜のサラダ 800 円

良質なエクストラバージンオリーブオイルとベーコンをグリルしてうま味の相乗効果を発揮させ、旬の野菜の魅力を最大限に引き出したホットなサラダです。

- ・ブルーベリーワインを使ったスープシチュー ランチセット 1,300 円

ポリフェノールを多く含むワインやブルーベリーが、肌の悩みなどを体の内側からサポートしてくれます。

※ランチセットはパン or ライス、スープ、サラダ、ドリンクバーが付きます。



写真左から、「蘭王のオムライス」、「黒毛和牛ローストビーフのライスボール」



写真左から、「オリーブオイルでローストした野菜のサラダ」、「ブルーベリーワインを使ったスープシチュー」

■ PICK UP SWEETS

- ・ SWEETS COURSE - アートなスイーツだけで織りなす甘い物語 -

1 名様 3,500 円 ※1 名様より ※前日 11:00 迄の予約制

パティシエールのセンスや技術で挑戦するアートなスイーツをコース仕立てで提供いたします。

同 2 階フロアの SARAS SWEETS FACTORY での作り立てスイーツが楽しめる完全予約制のスイーツのフルコースです。

(始まりのプティフル、スープ仕立てのクレームダンジュ、季節のフォンダンショコラ、抹茶のジュノベージュ風、コーヒーまたは紅茶)

- ・キュートベリー (飲むショートケーキ) 700 円
- ・天使の誘惑 (ハートのダークチェリームース) 1,000 円
- ・妖精の幸せフルーツパフェ 1,200 円



写真左から、「SWEETS COURSE」、「キュートベリー（飲むショートケーキ）」



写真左から、「天使の誘惑（ハートのダークチェリームース）」、「妖精の幸せフルーツパフェ」

SARAS DELICATESSEN

■ PICK UP MENU

- ・牛肉の野菜ロール 焼肉マヨソース (100g) 480 円
- ・プロシュット・ディ・パルマとフルーツマトのサラダ (100g) 580 円
- ・SARAS からだ応援スープ「完熟トマトと玉白茸スープ」(250g) 600 円 ※スープは真空パックでの販売
- ・国産牛使用 シェフの魂宿る炎の炙り牛 DON 生ハムサラダ&パンナコッタフルーツ添え 950 円



写真左から、「牛肉の野菜ロール（盛り付け例）」、「プロシュット・ディ・パルマとフルーツマトのサラダ（盛り付け例）」



写真左から、「完熟トマトと玉白茸スープ（盛り付け例）」、「国産牛使用 シェフの魂宿る炎の炙り牛 DON」

※旬の食材を使用しておりますので、時期や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。

※上記料金には消費税が含まれております。

■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

○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。
- ・ご来店時にサーマルカメラまたは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。
- ・レストラン入店時に全員に、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。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。
- ・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 ※2021年10月2日(土) オープン SARAS DELICATESSEN ※2021年10月2日(土) オープン 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 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