

<報道関係各位>

2025年3月6日

アートホテル大阪ベイタワー 万博応援グルメ第二弾！スイーツなたこ焼き登場！

食欲そそるリッチな味わいのパスタセットもいかが

<2025年3月12日(水)より先行予約開始>

アートホテル大阪ベイタワー（所在地：大阪府大阪市港区、総支配人：守屋浩二、以下当ホテル）は、2025年4月13日(日)から10月13日(月)まで、レストラン3店舗およびテイクアウトショップにて期間限定で大阪万博応援グルメを販売いたします。



万博開催で盛り上がる大阪・夢洲（ゆめしま）から電車で約13分の弁天町駅に直結している当ホテルでは地域活性化につながる取り組みを行い、本企画では「わくわく! はふはふ! こてこて! 大阪万博応援グルメがここに集結!」と題し、多くの国内外からお越しになるお客様に向けて大阪の魅力を感じていただけるよう、ホテルシェフが地元食材や伝統的な料理を取り入れた特別なおもてなしメニューをご用意いたしました。

第二弾では店名に音楽や芸術の女神「SARAS」の名がついた2店舗のシェフが工夫を凝らし、大阪の味や形を想像させるような創作料理が登場。テイクアウトで気軽に、イートインでゆっくと、どちらのスタイルでもお楽しみいただけるシェフのこだわりが詰まったメニューをぜひご堪能ください。

【SARAS DELICATESSEN】※テイクアウト限定

■ぎゅぎゅ ～まるでアート! 大阪寿司9種盛り合わせ～ ¥2,000 ※前日正午までの予約制



大阪のおもてなしの定番、大阪寿司(箱寿司)を味わえる色とりどりのお寿司。人気の海老や焼きサバなどを“ぎゅぎゅ”っと詰めた9種類のネタには、高菜や大葉など一つ一つ味を変えたシャリを合わせました。その中でもみずみずしさと甘さが魅力の大阪の伝統野菜泉州水なすは漬物にして、胡麻を和えたシャリでさっぱりといただけます。

■しもしみ ～ソースしもしみ、なにわポークの厚切りカツサンド～ ¥1,500



テイクアウトにぴったりのカツサンドには大阪ブランドのなにわポークを使用。サクッと揚げたトンカツに、たっぷりのソースを絡めて“しもしみ”に仕上げました。さらにソースを染み込ませたトーストでサンドしたトンカツはしっかりと酸味のあるソースがなにわポークの脂身の甘さをより感じさせます。



■ころころ ～たご焼きみたいなシュークリーム～ ¥650

大阪名物たご焼き、ではなくひと口食べれば驚く甘い“ころころ”としたシュークリーム。マヨネーズやソースに見立てたチョコレートに鯉節風のチョコレートの削り節、青のり風の抹茶のケーキクラムで仕上げました。最後に紅ショウガ風のドレンチェリーを添えればまるでたご焼きのよう。食事後のデザートやおやつにいかがでしょうか。

【SARAS CAFE & BRASSERIE】 ※イトインのみ

■うまうま ～2つの旨みを贅沢に大阪産河内鴨と椎茸のラグーソースパスタ～ ¥2,800



大阪ブランド河内鴨を使った SARAS 特製のラグーソースと相性抜群のリングイネに絡めた“うまうま”なパスタ。ラグーソースは河内鴨を赤ワインで煮込み、さらに鴨の出汁や椎茸で深みのある味に仕上げました。添えた水菜のシャキシャキな食感がアクセントに。

■こてこて ～ハンバーグとろとろ牛すじカレーソースとナポリタンスパゲッティプレート～ ¥2,600



SARAS 特製ハンバーグとナポリタンを一度に楽しめる彩り豊かなプレートに、“こてこて”の牛すじカレーソースを合わせた一品。牛すじカレーソースは大阪の郷土料理であるどて焼きをカレーソースにアレンジ。どて焼きの味噌がカレーのコクを引き出し、さらに仕上げの七味唐辛子で味を引き立てます。熱々のハンバーグにかけてお召し上がりください。

<商品・店舗概要>

予約受付開始日：2025年3月12日(水)

販売期間：2025年4月13日(日)～10月13日(月・祝)

販売時間：SARAS CAFE & BRASSERIE、SARAS DELICATESSEN 営業時間に準ずる

※一部、事前予約が必要なメニューもございます。

・2階【SARAS CAFE & BRASSERIE】

カジュアルながらも本棚に囲まれた穏やかな空間で過ごすことのできるオールデイダイニングです。ランチにぴったりのセットメニューや旬のフルーツを使った華やかなスイーツもご用意しております。

TEL：06-6577-1117 公式ウェブサイト：https://saras-deli-pastry.com/cafe_brasserie/

営業時間：昼夕食・喫茶 11:00～20:00 (L.O.19:30)

・2階【SARAS DELICATESSEN】

シーズンごとにメニューが変わるホテルオリジナルお弁当やお惣菜などを手軽にテイクアウトができます。ホテル自慢の料理をご自宅でも存分にご堪能ください。

TEL：080-4585-9813 公式ウェブサイト：<https://saras-deli-pastry.com/delicatessen/>

営業時間：11:00～19:00

— 「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、大阪メトロ中央線「夢洲」駅まで約 13 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】	458 室／全 16 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
【お問い合わせ先】	TEL: 06-6577-1111 (代) 公式ウェブサイト： 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 茨城①アートホテル鹿島セントラル 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）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 安松/西川

TEL: 06-6577-1115 FAX: 06-6573-2855

E-mail: ayana.yasumatsu@mystays.com / chiharu.nishikawa@mystays.com