

〈報道関係各位〉

2025年12月11日

アートホテル大阪ベイタワー
惹かれる理由は、理性ではなく本能・・・
“紅の誘惑”に溺れるいちごビュッフェ
「紅醉 -The Strawberry Addiction-」

2026年1月13日（火）より開催

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、2026年1月13日（火）から2月28日（土）まで、地上200メートルに位置し、大阪随一の絶景を誇るレストラン「スカイビュッフェ51」にて、いちごが持つ艶やかな甘みを“魔性の魅力”と表現したストロベリービュッフェ「紅醉(こうすい) -The Strawberry Addiction-」を開催いたします。



シーズンごとにテーマが替わる「スカイビュッフェ51」。この冬は、**甘く可愛らしい印象のいちごを、『人の心を支配するほどの強い魅力をもつ存在』として再定義**。食べる人の感情を揺さぶり、気付けば心が引き寄せられ虜になってしまう。無意識のうちに惹き込まれている“本能が抗えない甘美な世界”を当ホテルならではの解釈で演出します。

赤×黒を基調にした妖艶なスイーツとともに、“いちご中毒”と呼びたくなるような新感覚ビュッフェ体験をお届けします。



◆甘美で妖艶な存在感を放つ“紅醉”スイーツに惹かれ虜に

本企画では、テーマに合わせていちごを“人々を虜にする存在”として描き、その魅惑的な世界観をネーミングにも反映。まるでいちご自身が囁きかけるようなセリフ調のネーミングで、スイーツ一つひとつに物語性を持たせました。

いちごチョコを練り込んだ生地に甘酸っぱいいちごジャムを重ね、艶めく深紅のチョコでコーティングした二段仕立てのザッハトルテ『もどれると思った?』は、凛とした美しさと飽きのこない甘美さから、思わず引き返せなくなる“中毒性”を秘めた一品です。『狂いなさい』は、スポンジケーキといちごを重ねたショートケーキを竹炭入りクリームで包み込み、表面を丸ごとのいちごで隙間なく覆うことで狂気的なヴィジュアルを表現しました。『止めても無駄よ』は、スポンジにいちごチョコシロップをたっぷり染み込ませ、ココナツで包み込んだしっとり食感のラミントン。軽やかでありながらクセになる、何度も手が伸びる魅惑の味わいに仕上げました。

赤と黒を基調にした妖艶なスイーツは、見た目の美しさにとどまらず、パティシエのこだわりと技が細部にまで息づく“本能を刺激する逸品”が揃っています。

◆スイーツだけでなく、料理にも“いちごの魔性”を忍ばせたラインアップをご用意



甘酸っぱさと旨みが交差する料理の数々がビュッフェ全体を艶やかに彩ります。いちごの酸味をアクセントにしたポークフリット いちご・バルサミコ風味や、いちごと魚介を合わせたイタリアンマリネ、いちごの甘酸っぱさとイカスミの旨みを掛け合わせたシーフードパエリア風など、テーマに寄り添った遊び心あふれるメニューに加え、冬の食材を使ったロースト野菜のバーニャカウダソースや白身魚とポロネギのヴァップル ブールブランソースなど季節感のある料理も揃えました。ライブキッチンでは、シェフが目の前で焼き上げるアンガス牛ステーキや出来立てのパスタをご提供し、香り立つ臨場感とともにビュッフェの魅力を一層引き立てます。

【スイーツメニュー】



・狂いなさい



・もどれると思った?



・私じゃダメ?



・こちらへおいで

他、全 15 種類



・止めても無駄よ



・酔いしれなさい

【フードメニュー】

ライブキッチン

- ピッツア いちごのクワトロフロマッジ
- 魚介のココット焼き バター風味
- 出来立てパスタ イカスミスパゲティ アマトリチャーナ
- じゃがいものニヨッキ きのこクリームソース
- ポークグリル マスタードソース(ランチ限定)
- アンガス牛ステーキ シャスルソース(ディナー限定)

ビュッフェ料理(いちご含む)

- いちごと魚介のイタリアンマリネ
- いちごとパプリカのスムージー
- 生ハムとモッツァレラのカブレーゼ いちごソース
- いちごのちらし寿司 ガトー仕立て
- ポークフリット いちご・バルサミコ風味
- いちごとイカスミのシーフードパエリア風

ビュッフェ料理

- ローストポーク シャリアピンソース
- ピスタチオ入りテリーヌ・ド・カンパニュ
- ビンチョウマグロのたたきタブナードソース
- 竹炭パンのミックスサンド
- チキンのバスク風煮込み
- 海老パン スイートチリソース
- 冬野菜のロースト バーニャカウダソース
- 白身魚とポロネギのヴァプール ブールブランソース 他

【オリジナルカクテル&モクテル（オプション）】

企画テーマを表現した、甘美で妖艶なオリジナルカクテル&モクテルもご用意。一口で“紅酔の世界”に惹き込まれるような、オリジナルドリンクをお楽しみいただけます。

＜写真左から＞

- ・赤の魔術師～I'm EGOIST～(カクテル) 1,300円
- ・Rouge Espresso～赤い誘惑～(カクテル) 900円
- ・紅幻～CRIMSON ILLUSION～(モクテル) 700円
- ・POP～音色～(モクテル) 700円
- ・ATTRACTIVE～あなたに～(カクテル) 900円



【企画概要】

名称：紅酔 -The Strawberry Addiction- (読み：こうすい -ザ ストロベリー アディクション-)

期間：2026年1月13日(火)～2月28日(土)

場所：SKY BUFFET 51 (スカイビュッフェ 51)

ランチビュッフェ

時間：11:30～15:00 (最終入店時間 13:30)

※入店を5回に分け、各回90分制となります。

※ご予約は下記時間にて承ります。

①11:30～13:00 ②12:00～13:30 ③12:30～14:00 ④13:00～14:30 ⑤13:30～15:00

ディナービュッフェ

時間：17:00～22:00（最終入店時間 20:00）

※入店を 7 回に分け、各回 90 分制となります。

※ご予約は下記時間にて承ります。

①17:00～18:30 ②17:30～19:00 ③18:00～19:30 ④18:30～20:00 ⑤19:00～20:30 ⑥19:30～21:00 ⑦20:00～21:30

料金：		平日		土・日・祝	
		【窓際席】	【中央席】	【窓際席】	【中央席】
ランチ	大人	5,000 円	4,500 円	5,500 円	5,000 円
	子ども	2,000 円	2,000 円	2,300 円	2,300 円
ディナー	大人	6,300 円	5,800 円	7,000 円	6,500 円
	子ども	2,600 円	2,600 円	3,000 円	3,000 円

※料金はサービス料（10 %）及び税金を含みます。※子ども料金は 5～12 歳対象

※食材は、当日の状態、仕入れ状況により変更となる場合がございます。

※写真は全てイメージです。

— 「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 大阪府大阪市港区弁天 1-2-1 TEL: 06-6577-1111（代）

交通：JR 大阪環状線・大阪メトロ中央線「弁天町駅」すぐ／「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

【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／割烹みなど／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/>

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・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 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アートホテル宮崎スカイタワー 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

【アイコニア・ホスピタリティ】

アイコニア・ホスピタリティは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。

ICONIA
HOSPITALITY

会社概要	
社名	新社名：アイコニア・ホスピタリティ株式会社（2025年7月1日より） 旧社名：株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント
事業内容	ホテル、旅館の管理運営
代表取締役会長	山本 俊祐
代表取締役社長	代田 量一
所在地	東京都港区六本木六丁目 10 番 1 号 六本木ヒルズ森タワー41 階
設立年月日	1999年7月8日
資本金	1 億円
運営棟数／客室数	国内 185 棟／25,435 室（レジデンス 38 室を除く、2025 年 12 月 1 日時点）
従業員数	12,156 名（2025 年 12 月 1 日現在、グループ会社含む）
公式ウェブサイト	コーポレートサイト : https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト : https://iconia.co.jp

【GoTo Pass】



「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコニア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国 180 棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントを貯めて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴートーパス）が 2025 年 5 月 29 日始動しました。

公式ウェブサイト : <https://gotopass.jp>

— 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 西川
TEL: 06-6577-1115 FAX: 06-6573-2855
E-mail: chiharu.nishikawa@iconia.co.jp