ART HOTEL
OSAKA BAY TOWER

＜報道関係各位＞

2026 年 10 月 15 日

アートホテル大阪ベイタワー
地上 200m に雪だるま 100 体が出現！スイーツでつくる白銀の町
「SNOW CRAFT TOWN ～天空に煌めく白銀の町～」

2026 年 11 月 1 日（日）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）は、2026 年 11 月 1 日（日）から 2027 年 1 月 11 日（月・祝）まで、地上 200 メートルに位置し、大阪の街並みを一望できる絶景が魅力のレストラン『スカイビュッフェ 51』にて、『SNOW CRAFT TOWN ～天空に煌めく白銀の町～』を開催いたします。



シーズンごとにテーマが変わるスカイビュッフェ 51。今回のテーマは「100 体の雪だるまがつくりあげる白銀の町」。100 体の雪だるまたちが、山やトンネル、川、橋などをつくりながら、真っ白な世界にひとつの町を完成させていく。そんな冬の世界観を、パティシエが手掛けるスイーツと店内装飾で表現します。

51 階から望む大阪の景色とともに、雪だるまたちがつくった白銀の町を巡るような、この冬だけのビュッフェ体験をお楽しみください。

■まるでジオラマ！？スイーツでつくり上げる白銀の町

スイーツコーナーには、雪に包まれた町を構成するさまざまなモチーフを表現したスイーツが並びます。メインを飾るのは、白銀の町の象徴となるお城をかたどったショートケーキと、雪山をイメージした高さ約 30cm のモンブラン。さらに、家の形をしたようかんや、雪をまとった木々をイメージした抹茶ムース、白銀の町を流れる川を思わせるタルトなど、町の風景をスイーツで表現。ひとつひとつのスイーツが集まり、スイーツコーナー全体でひとつの白銀の町をつくりあげます。



●Crystal Castle -雪だるまたちの傑作-

白銀の町のシンボルとなる、雪に包まれたお城をかたどったショートケーキ。3 段に重ねた苺のショートケーキに、ホワイトチョコレートでつくった塔を組み合わせ、白銀の町にそびえるお城に仕立てました。



●Little Friends -小さな仲間たち-

雪の町に暮らす小さな雪だるまをかたどったマカロン。ミルクチョコレートのガナッシュとオレンジマーマレードをサンドし、まろやかな甘さに爽やかなかんきつの風味をアクセントとしてプラスしました。



●Silver Igloo -ひみつ基地-

雪だるまたちのひみつ基地をイメージした、真っ白なかまくら型のスイーツ。なめらかなレアチーズムースの中に苺ジャムを忍ばせています。ころんとしたフォルムも愛らしい一品です。



●White Mountain -わくわく登山-

白銀の町にそびえる雪山を表現したモンブランは、高さ約30cmの迫力ある仕上がりに。アーモンド風味のスポンジケーキに、マロンクリームとカシスコンフィを交互にサンドし、周りを真っ白な生クリームで覆うことで、雪に包まれた山を表現しました。

ほか、全 13 種類

■白銀の世界で味わう、心温まる冬の味わい

スイーツだけでなく、寒い季節にうれしい温かな料理も豊富にラインアップ。トスカーナ地方の郷土料理「ペポーゾ（牛肉の赤ワイン煮込み 黒こしょう風味）」や「ローマ風ポルケッタ」、「チキンのバスク風煮込み」など、ヨーロッパ各地の料理をお楽しみいただけます。ライブキッチンでは、「アトランティックサーモンのグリル オランデーズソース」をはじめ、出来たての料理をご提供。ディナー限定では「アンガス牛ステーキ リヨネーズソース」もご用意。心も体も温まる、多彩な冬の味わいをご堪能ください。



【フードメニュー】

ライブキッチン

●ピッツァ ボスカイオーラ ●出来たてパスタ バジルクリームソース ●ソレント風ニョッキ ●アトランティックサーモンのグリル オランデーズソース ●チキンソテー シュープレームソース（ランチ限定） ●アンガス牛ステーキ リヨネーズソース（ディナー限定）

ビュッフェ料理

●スチームチキン ケッカソース ●魚介とフジッリのインサラータ ●ニンジンのパンナコッタ ●合鴨スモークと白ねぎのマリネ ベリーソース ●冬野菜のロースト バーニャカウダソース ●チキンのバスク風煮込み ●じゃがいもとベーコンのフリッタータ ●白身魚とイカのセート風 ●エビとユリ根のコンソメロワイヤル ●シーフードピラフ ほか

■店内は約 10,000 球のイルミネーションで世界観を演出



今年で 4 回目となる、スカイビュッフェ 51 を彩る冬恒例のイルミネーション企画。
今年は「雪だるまの白銀の世界」をテーマに、青と白を基調とした約 10,000 球の光が店内を幻想的に彩ります。黒を基調とした空間を雪が降り積もる白銀の世界に見立て、100 体の雪だるまがお出迎え。スイーツコーナーに広がる白銀の町とともに、雪だるまたちがつくり上げた冬の世界をお楽しみいただけます。

※画像は過去実施時のものです。

【企画概要】
名称：**SNOW CRAFT TOWN ～天空に煌めく白銀の町～**（読み：スノウ クラフト タウン ～テンクウニキラメクハクギンノマチ～）
期間：2026 年 11 月 1 日（日）～2027 年 1 月 11 日（月・祝）
場所：スカイビュッフェ 51（SKY BUFFET 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・祝日	
		【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	6,500 円	6,000 円	7,500 円	7,000 円
	子ども	2,600 円	2,600 円	3,000 円	3,000 円

※2026 年 12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）、2027 年 1 月 1 日（金・祝）～1 月 3 日（日）は、クリスマス・お正月期間のため、特別料金でのご案内となります。
※GoTo Pass 会員は優待価格でご利用いただけます。

【クリスマス特別ビュッフェも実施！】
スイーツのラインアップはそのままに、この期間だけの特別メニューがビュッフェやライブキッチンに登場します。クリスマスシーズンにふさわしい華やかなビュッフェをお楽しみください。



【フードメニュー 一例】
●フォアグラのクレームブリュレ ●シャルキュトリー 彩り野菜のピクルス ●チーズプラッター はちみつドレッシング ●握り寿司 3 種 ●真鯛のパイ包み焼き ヴァンブランソース ●魚介のココット焼き カフェ・ド・パリ ●ローストチキン シュープレームソース ●国産牛ローストビーフ ペリグーソース ほか

期間：2026 年 12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）　ディナータイム限定
※2026 年 12 月 19 日（土）・20 日（日）・24 日（木）・25 日（金）は 2 部制
（第 1 部 17:30～19:10 ／第 2 部 20:10～21:50）
※2026 年 12 月 21 日（月）～23 日（水）は 17:00～22:00 の時間枠で 100 分制のご案内

料金：		12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）	
		【窓際席】	【中央席】
ディナー限定	大人	12,000 円	10,000 円
	子ども	5,000 円	5,000 円

※料金はサービス料（10%）および税金を含みます。 ※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　スカイビュッフェ 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://iconia.co.jp/hotel-art-hotel-osaka-bay-tower-osaka/

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**❶アートホテル旭川**　青森**❷アートホテル青森、アートホテル弘前シティ**　岩手**❶アートホテル盛岡**　茨城**❶アートホテル鹿島セントラル**　新潟**❷アートホテル新潟駅前、アートホテル上越**　東京**❶アートホテル日暮里 ラングウッド**　千葉**❶アートホテル成田**　大阪**❶アートホテル大阪ベイタワー**（空庭温泉 OSAKA BAY TOWER）　福岡**❶アートホテル小倉 ニュータガワ**　長崎**❶アートホテル佐世保セントラル**　大分**❶アートホテル大分**　宮崎**❶アートホテル宮崎スカイタワー**　鹿児島**❶アートホテル鹿児島**　沖縄**❶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	アイコニア・ホスピタリティ株式会社（2025 年 7 月 1 日に名称変更）
事業内容	・ホテル、旅館の管理運営 ・ホテル業
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44 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 188 棟 25,879 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 10 月 1 日現在）
従業員数	12,670 名（2026 年 10 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」（ゴートゥーパス）が 2025 年 5 月 29 日に始動しました。

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