

<報道関係各位>

2023年8月31日

アートホテル大阪ベイタワー
前代未聞！高層ホテル型の豪華クリスマスケーキ 9/1 予約開始
地上 200mからの絶景クリスマスディナーも予約スタート



芸術的なチョコレートボックス(右)の中に51層の7つのフレーバーのスポンジケーキ(左)が
秘められた「La Briller “Opera Tower” (ラブリエ オペラタワー)」

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、2階「SARAS PATISSERIE（サラスパティスリー）」にてクリスマスケーキのご予約を9月1日（金）より開始いたします。

新登場の5台限定「La Briller “Opera Tower”（ラブリエ オペラタワー）」は、51階建ての当ホテルを51層のケーキで表現しました。La Brillerはフランス語で「輝く」という意味。大阪の夜景を一望できる51階からの眺めをコンセプトにシェフパティシエ 後藤 誉雄の高度な技術で作りに上げた特別商品です。色鮮やかなケーキが、クリスマスローズをモチーフにした華やかなチョコレートのボックスの中から登場するエキサイティングな演出もクリスマスの特別感を盛り上げます。マスカットをふんだんに使用した「Christmas Wreath Tart（クリスマス リース タルト）」、毎年完売の数量限定人気ケーキ「Bijou “Bel Eclat White”（ビジュ ベルエクラ ホワイト）」、「Bijou “Bel Eclat Black”（ビジュ ベルエクラ ブラック）」、定番ケーキ「Fleur（フルール）」の5種ラインアップで皆さまのクリスマスシーンに華を添えます。

また、ホテル最上階「スカイビューフェ 51」では、クリスマス特別ディナービューフェの予約受付をスタートいたします。51階・地上200mから煌めくベイエリアや大阪市街の夜景を眺めながら、大切な人とロマンティックなクリスマスをお過ごしください。

【アートホテル大阪ベイタワー クリスマスケーキ概要】

ご予約承り期間：2023年12月20日（水）18:00迄

お引き渡し日：2023年12月23日（土）～12月25日（月）

お引き渡し方法：2階「SARAS DELICATESSEN」前ご予約受け渡しブースにてお渡し または 配達にてお届け

※「ラブリエ オペラタワー」は配達いたしかねます。予めご了承ください。

※配達のご注文合計4,000円以上、配達地域内の場合承ります。

※受付状況によっては、配達ができない場合がございます。

<配達地域>

（大阪市港区）弁天、波除、磯路、市岡、市岡元町、南市岡、三先、夕凧、石田、田中、福崎、八幡屋、池島、港晴

（大阪市西区）境川、九条南、川口、九条、千代崎、安治川、本田

（大阪市此花区）春日出北、春日出中、春日出南、四貫島、梅香、西九条

（大阪市大正区）三軒家西、三軒家東、泉尾

ご予約・お問い合わせ：

SARAS PÂTISSERIE (サラス パティスリー) 2階

TEL: 06-6573-3132

受付時間：9:00~18:00

営業時間：11:00~19:00

公式ウェブサイト: <https://saras-deli-pastry.com>

商品概要：

◆**La Briller “Opera Tower” (ラブリエ オペラタワー)** 51,000 円

限定 5 台

装飾を含めたケーキ本体 12 cm x12 cm x 高さ 40 cm (チョコレートボックス 30 cm+花 10 cm)



クリスマスローズをモチーフにした
高さ 40 cm のチョコレートボックス



7 種のフレーバーを丁寧に重ねた 51 層のケーキ

皆様の「特別な日」に、アートホテル大阪ベイタワーが「豪華な限定ケーキ」をおおくりします。パティシエが「クリスマスローズ」をモチーフに創作した「全てがチョコレートのプレゼントボックス」。中を開けると、そこには高さ約 28cm、51 層からなる壮観なケーキが姿を現します。見た目にも味にもこだわり、フレーバーは全部で 7 種類。濃厚な味わいの「ピスタチオ」や、ベリー調のフルーティな「カシス」など、お子様から大人の方まで愉しんでいただける味わいに仕上げられていますので、大人数のパーティーにもお使いいただけます。パティシエが腕を振るった、唯一無二の限定ケーキをこの機会に是非ご賞味ください。

◆**Christmas Wreath Tart (クリスマス リース タルト)** 15,000 円

限定 10 台

7 号・直径 21 cm



みずみずしいシャインマスカットをふんだんに使い、色鮮やかなリースに見立てたクリスマス限定タルト。シャインマスカットをゼリーで覆い、カスタードクリーム of 甘さとマッチした直径 21cm の大きなタルトは、ご家族皆様でお召し上がりいただけます。

◆Bijou “Bel Eclat”（ビジュールベルエクラ）



毎年完売の人気ケーキ。今年は「宝石見立て」でアレンジいたしました。ホワイトチョコレートに覆われた「ビジュールベルエクラ ホワイト」は、濃厚なピスタチオムースや甘酸っぱいアプリコットゼリーなど、「味のコントラスト」をお楽しみいただけます。ダークチョコレートに覆われた「ビジュールベルエクラ ブラック」は、まろやかな甘さのミルクチョコレートに、酸味のきいたカシスムースを加え、ビターな味わいも楽しめます。ほろ苦さ漂う大人の味をお楽しみください。

◆Bijou “Bel Eclat White”（ビジュールベルエクラ ホワイト） 10,000 円

限定 30 台

12.5 cm×12.5 cm×高さ 7.5 cm



◆Bijou “Bel Eclat Black”（ビジュールベルエクラ ブラック） 10,000 円

限定 30 台

12.5 cm×12.5 cm×高さ 7.5 cm



◆Fleur (フルール) 4,500 円

4号・直径 12 cm



クリスマスローズ「カーディナル」をイメージした、苺のデコレーションが美しいクリスマスケーキ。甘さ控えめながらもコクのある北海道産生クリームで仕上げたこちらのケーキは、アートホテル大阪ベイタワーの人気ケーキです。

※料金は税金を含みます。

※写真はイメージです。

【クリスマス特別ディナービュッフェ概要】

クリスマスにふさわしいローストチキン等、季節の食材を使ったビュッフェ料理、スイーツ、ドリンクを含め約 80 種類の充実のラインアップ。ライブキッチンには、オマール海老や国産牛ローストビーフ等クリスマス期間限定メニューをご用意いたしました。

名称：クリスマス特別ディナービュッフェ

期間：2023年12月23日(土)～12月25日(月)

時間：①17:30～19:10 ②20:10～21:50 ※100分制

料金： 【窓際席】 【中央席】

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%)及び税金を含みます。

※子ども料金は5～12歳対象

※12月25日(月) ①17:30～19:10のご予約は、大人10%割引をご用意いたします。

※各種割引・優待との併用は致しかねます。

クリスマス期間限定メニュー：

- オマール海老と帆立貝のパイ包み焼き (ライブキッチン)
- 国産牛ローストビーフ トリュフ添え (ライブキッチン)
- ノルウェーサーモンのグリルソースシヨロン (ライブキッチン)
- スペイン産 原木ハモン・セラーノ 温野菜添え (ライブキッチン)
- ローストチキンとグリル野菜 ローズマリー風味 (ビュッフェ)



オマール海老と帆立貝のパイ包み焼き



国産牛ローストビーフ トリュフ添え



ノルウェーサーモンのグリルソースシヨロン



ローストチキンとグリル野菜 ローズマリー風味

※写真はイメージです。※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更する場合がございます。

— 「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】	460 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
 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 岸
 TEL: 06-6573-3131 FAX: 06-6573-2855 E-mail: makiko.kishi@mystays.com