

アートホテル大阪ベイタワー  
レストランフェア開催！中世ヨーロッパの天空の古城をテーマに  
ミステリアスなハロウィンを演出  
「Château du ciel (シャトー デュ シエル) -天空の古城-」  
2023年9月1日(金)～10月31日(火)



SKY BUFFET51 ビュッフェイメージ

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、2023年9月1日（金）から10月31日（火）まで、スカイビュッフェ51を中心に館内レストラン全4店舗にて、レストラン横断フェア「Château du ciel (シャトー デュ シエル) -天空の古城-」を開催いたします。昼夜が逆転する中世ヨーロッパの霧に包まれた、架空の「天空の古城」をテーマに料理やスイーツ、演出をお楽しみいただけます。

スカイビュッフェ51では、城主の姿を見たものは誰もいないと噂される古城で開かれるミステリアスな晩餐会をイメージしたスイーツや料理がラインアップし、店内装飾で空間を演出いたします。パティシエ押しスイーツでもある「ジオードケーキ」は、昼夜が逆転した舞台に合わせ、ランチには夜の象徴「月」をモチーフに、ディナーには昼の象徴「太陽」をモチーフにして登場します。スイートポテトと柚子クリームを合わせた「白い月」を意味する「Lune blanche (リュヌ ブランシュ)」、チョコレート、カシス、竹炭を用いた「黒い太陽」を表す「Soleil noir (ソレイユ ノア)」、霧に覆われた古城をフィーチャーしたシフォンケーキ「Vieux château (ヴュー シャトー)」、暗闇の城内を照らすローソクに見立てたイチゴのショートケーキ「Lumière (ルミエール)」など、14種類のパティシエ特製オリジナルスイーツをご用意いたしました。また、料理もこだわり、ドラキュラの心臓と呼ばれるルーマニア料理「アルディウンプルツイ」を取り入れた「アルディウンプルツイと神戸牛入りハンバーグ」や「トスカーナ風ローストポーク」など、ヨーロッパのクラシックな料理をご賞味いただけます。店内はワインレッドやブラックをテーマカラーに空間も愉しんでいただけるような古城の晩餐会を思わせる装飾を施し、ハロウィン時期にもぴったりの空間を提供いたします。

鉄板焼 RURI、割烹みなど、SARAS CAFE & BRASSERIE の3店舗では、中世ヨーロッパ「古城の霧」をイメージした料理をご用意いたします。鉄板焼 RURI では、前菜「河内鴨の瞬間燻製」をはじめ、王道フレンチの料理も堪能できるコースを、割烹みなどでは、人気の和風フレンチ会席の中に、上品な香りが立ちのぼるリンゴのスモークチップを使い、淡い香ばしさをまとわせた「太刀魚の鳴門焼き」を、SARAS CAFE & BRASSERIE では、王宮をイメージしたラズベリーとピスタチオのムースを使った「Palais royal (パレ ロイヤル)」や漆黒の宝石に見立てたグリオットチェリームース「Bijoux noir (ビジュ ノア)」、桜チップを使い、霧の演出を行う「生ハムとパンプキンのローズマリー風味」など、数々のスイーツとセイボリーをご用意しております。

**【概要】**

名称：レストラン横断フェア「Château du ciel -天空の古城-」（読み：シャトー デュ シエル）

期間：2023年9月1日（金）～10月31日（火）

場所：51階 SKY BUFFET 51（スカイビュッフェ 51）

20階 鉄板焼 RURI／割烹みなと

2階 SARAS CAFE & BRASSERIE（サラス カフェ アンド ブラッスリー）

**【各レストラン商品概要】**

**◆SKY BUFFET 51**

名称：Château du ciel -天空の古城-  
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

※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 20:30）

※入店を7回に分け、各回90分制

※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



スイーツ イメージ

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

**【SWEETS MENU】**



**Soleil noir** (ソレイユ ノア) ※ディナー限定  
～チョコレートとカシスcreamのジオードケーキ～



**Lune blanche** (リュヌ ブランシュ) ※ランチ限定  
～スイートポテトと柚子creamのジオードケーキ～



**Vieux château** (ヴュー シャトー)  
～生クリームコーティングのシフォンケーキ～



**Lumière** (ルミエール)  
～イチゴのショートケーキ ローソク見立て～





**Palais royal (バレ ロイヤル)**  
~ラズベリーとピスタチオのムース~



**Dîner (ディネ)**  
~リンゴムースケーキ~



**Miroir en cuivre (ミロ アン キュイブル)**  
~ラズベリーガナッシュタルト~



**Muraille (ミュラーユ)**  
~チョコレートのテリーヌ~



**Sombre (ソンプル)**  
~苺ソースとココアゼリーのジュレカクテル~



**Étoile filante (エトワール フィランテ)**  
~竹炭のモンブラン~



**Othello (オセロ)**  
~赤ワインとガナッシュのマカロン~



**Bijoux noir (ビジュ ノア)**  
~グリオットチェリームース~



**Eclairage (エクラレージュ)**  
~ストロベリーゼリー~



**Tapestry (タピスリー)**  
~チョコレートかけワッフル~

## 【FOOD MENU】



ライブキッチン料理 イメージ

### ライブキッチン

- ・アンガスステーキ マデラソース (ディナー限定)
- ・イエーガーシュニッツェル
- ・サーモンと野菜のグリル オランダーズソース
- ・焼き立てピッツァ ポスカイオーラ
- ・出来立てパスタ スパゲティージェノベーゼ
- ・じゃがいものニョッキ アラビアータ

### ビュッフェ料理



アルディウンブルツィと神戸牛入りハンバーグ



トスカーナ風ローストポーク

### <ディナー限定メニュー>

- 自家製ローストビーフ スモークフレーバーソース
- アルディウンブルツィと神戸牛入りハンバーグ ●ビーフシチュー

### <ランチ限定メニュー>

- 神戸牛入りハンバーグステーキ

### <ディナー・ランチ共通メニュー>

- トスカーナ風ローストポーク ●チキンフリカッセ ●自身魚のマルセイユ風 ●ソル・ア・ラ・フロランティーヌ
- グラタン・ドフィノウ ●ローストポーク ハニーバルサミソース ●スチームチキン タブナードソース ●竹炭入りバケットサンド ●神戸牛すじ入りカレー ●生ハムとパンプキンのローズマリー風味 ●ミニトマトとオリーブ・モッツアレラのピンチョス ●マロンとスイートポテトのブルーテ ●黒米とサンマのプレッセ ●チキンフリット ●温野菜 コリアンダー風味 ●小海老と帆立貝のピラフ ●ペペロンチーノ風焼そば ●淡路島産オニオンスープ 他

### 【ご予約・お問い合わせ】

スカイビュッフェ 51 TEL:06-6577-1101 公式ウェブサイト：<https://sky-buffet51.com/>

営業時間：ランチ 11:30~15:00 (最終入店時間 13:30)

ディナー 17:00~22:00 (最終入店時間 20:30)

### ◆鉄板焼 RURI

名称：霧香 -KIRINOKA- ランチコース

料金：12,000 円

メニュー：

- ・河内鴨の瞬間燻製
- ・魚介のアスピック シャボンの泡と
- ・本日のスープとガーリックトースト
- ・舌平目のボンファン風
- ・国産牛フィレステーキ 80g とフォアグラ
- ・パティシエ特製デザート・コーヒー または 紅茶

※料金はサービス料 (10%) 及び税金を含みます。



臙 -OBORO- ディナーコース



名称：臍 -OBORO- ディナーコース

料金：19,800 円

メニュー：

- ・河内鴨の瞬間燻製
- ・魚介のアスピック シャボンの泡と
- ・コンソメスープとガーリックトースト
- ・舌平目のボンファン風
- ・黒毛和牛フィレステーキ 80g とフォアグラ
- ・パティシエ特製デザート・コーヒー または 紅茶

※料金はサービス料（10%）及び税金を含みます。



河内鴨の瞬間燻製



魚介のアスピック シャボンの泡と

### 【ご予約・お問い合わせ】

鉄板焼 RURI TEL:06-6573-3145 公式ウェブサイト：<https://teppanyaki-ruri.com/>

営業時間：ランチ 11:30~14:30 (L.O. 14:00)

ディナー 17:00~22:00 (L.O. 20:30)

### ◆割烹みなと



和風フレンチ会席 ディナー



太刀魚の鳴門焼き 利久ソースとポロ葱のブルノワゼット

名称：和風フレンチ会席

ランチ

料金：6,000 円

メニュー：

- 【先 附】ほうずきトマトのハモンセラーノ巻き 白味噌タルタル添え
- 【前 菜】松茸と金時草和え・戻り鰹のサラダ仕立て／南京チーズタルト・鮎のコンフィ・サーモン手まり寿司
- 【魚料理】太刀魚の鳴門焼き 利久ソースとポロ葱のブルノワゼット
- 【肉料理】サーロインステーキ 和風ガーリックソース 添え野菜のグリル
- 【食 事】栗おこわ トリュフ餡掛け【デザート】みなと特製デザート

ディナー

料金：12,000 円

メニュー：

- 【先 附】ほうずきトマトのハモンセラーノ巻き 白味噌タルタル添え
- 【前 菜】松茸と金時草和え・戻り鰹のサラダ仕立て／南京チーズタルト・鮎のコンフィ・サーモン手まり寿司
- 【スープ】すっぽんスープのパイ包み
- 【魚料理】太刀魚の鳴門焼き 利久ソースとポロ葱のブルノワゼット
- 【肉料理】国産牛フィレステーキ 和風ガーリックソース 添え野菜のグリル
- 【食 事】栗おこわ トリュフ餡掛け【デザート】季節のデザート

※料金はサービス料（10%）及び税金を含みます。 ※2名様より承ります。

### 【ご予約・お問い合わせ】

割烹みなと TEL:06-6573-3202 公式ウェブサイト：<https://kappo-minato.com/>

営業時間：ランチ 11:30~14:30 (L.O. 14:00)

ディナー 17:00~22:00 (L.O. 20:30)

## ◆SARAS CAFE & BRASSERIE



AFTERNOON TEA SET ～ Le ciel (シエル) ～



生ハムとパンプキンのローズマリー風味

名称：AFTERNOON TEA SET ～ Le ciel (シエル) ～

料金：4,500 円

メニュー：

【スイーツ7種】

- ・ Palais royal (パレ ロイヤル) ～ラズベリーとピスタチオのムース～
- ・ Miroir en cuivre (ミロ アン キュイブル) ～ラズベリーのガナッシュタルト～
- ・ Bijoux noir (ビジュー ノア) ～グリオットチェリーのムース～
- ・ Muraille (ミユラユ) ～チョコレートテリーヌ～
- ・ Étoile filante (エトワール フィランテ) ～竹炭のモンブラン～
- ・ Othello (オセロ) ～赤ワインとガナッシュのマカロン～
- ・ Tapestry (タピスリー) ～チョコレートかけワッフル～

【セイボリー5種】

- ・ 竹炭入りバケットサンド
- ・ 紅麴パンのチキンサンド
- ・ 生ハムとパンプキンのローズマリー風味
- ・ サワラのエスカベッシュ トマトバジル風味
- ・ ミニトマトとオリーブ・モッツアレラチーズのピンチョス

【プレートデザート】

- ・ 天使の誘惑 ～ハートのダークチェリームース～

【ドリンク】(※お好きなものをお好きなだけ)

コーヒー2種

- ・ オリジナルブレンドコーヒー (ホット/アイス) ・ アメリカン

紅茶5種

- ・ アッサム・セイロン・ダージリン・アールグレイ・ロイヤルミルクティー

フルーツ紅茶2種

- ・ ピーチ・アップル

ハーブティー2種

- ・ カモミール・ジャスミン

ジュース4種

- ・ オレンジ・アップル・白ブドウ・グレープフルーツ

※料金は税金を含みます。 ※前日 11:00 迄の予約制 ※2名様より承ります。

【ご予約・お問い合わせ】

SARAS CAFE & BRASSERIE TEL:06-6577-1117 公式ウェブサイト：<https://saras-deli-pastry.com/>

営業時間：11:00～20:00

※写真はイメージです。※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※アレルギー食材につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。

※お米の産地について特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

— 「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： <a href="https://www.osaka-baytower.com/">https://www.osaka-baytower.com/</a>

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