

&lt;報道関係各位&gt;

2024年2月16日

アートホテル大阪ベイタワー  
スカイビューッフェ 51 「THE RED ～いちごの魅惑～」  
真っ赤に彩られたいちごスイーツやフュージョンキュイジーヌが登場！  
2024/3/1（金）～5/12（日）



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、2024年3月1日（金）から5月12日（日）まで、51階「スカイビューッフェ 51」にて、いちごスイーツビューッフェ第2弾「THE RED ～いちごの魅惑～」を開催いたします。いちごの甘い香りに誘われて、真っ赤に彩られたスイーツが登場、赤一色に染まった店内演出も合わせてお楽しみいただけます。

当ホテルでは毎年、いちごが旬を迎える1月から5月にかけて、いちごスイーツビューッフェを開催しております。味も見た目も異なるさまざまないちごスイーツをお客様にお楽しみいただきたい思いのもと、2024年はテーマを2回に分けてお届けいたします。1月・2月はパステルカラーを基調としたキュートないちごスイーツをお楽しみいただきました。3月からはコンセプトを一新。近年推し色として人気の高い「赤」を基調とし、情熱的で妖艶な大人の世界をテーマに企画いたしました。



水晶を彷彿させるいちごゼリーと金箔のデコレーションが印象的で、いちごのスポンジケーキを包みこんだ赤いチョコレートのマット感が艶やかな雰囲気を出す「THE RED tower」。レアチーズケーキを赤いミロワールでコーティングし、いちごと赤すぐりをトッピングした「Red mirror」、濃厚ないちごのチョコレートテリーヌ「Red carpet」をはじめ、モンブランやカップケーキ、マカロン、カヌレ、ムース等、13種のパティシエ特製オリジナルいちごスイーツをご用意いたしました。

また、料理にも赤色を取り入れました。「殻付き帆立貝柱のラブラージュ」や「出来立てパスタ いくらの醤油バターソース」等、世界各国の料理を赤いメニューにアレンジしたシェフこだわりのフュージョンキュイジーヌをご用意しております。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。この春、新たなスタートや門出のお祝い、地上200m、51階から見渡す眺望とともに、ご家族やご友人、大切な人と一緒にお楽しみください。

**【概要】**

名称：THE RED ～いちごの魅力～

期間：2024年3月1日（金）～5月12日（日）

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

※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



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】**



**THE RED tower** ～ジオードケーキ～



**Red mirror** ～ストロベリーレアチーズケーキ～



**Red carpet** ～いちごのテリーヌ～



**Red mountain** ～いちごのモンブラン～



**Red roof** ～いちごのアーモンドケーキ～



**Red moon** ～クランチショコラ～



Red spiral ~いちごのカップケーキ~



Red stardust ~ストロベリーマカロン~



Red garden ~いちごのムース~



Red tiny ~ミニカヌレ~



Red sky ~ローズフリーズゼリー~



Red cube ~いちごの杏仁豆腐~

【FOOD MENU】

ライブキッチン



アンガスステーキ 赤ワインソース (ディナー限定)



牛鉄板焼き ビーツソース (ランチ限定)



殻付き帆立貝柱のラブラージュ



出来立てパスタ いくら醤油バターソース



じゃがいものニョッキ 大葉とトマトのソース



アスパラとプルコギ風ピッツァ

**ビュッフェ料理**

<ディナー限定メニュー>

●鰹のたたき 梅ラビゴットソース ●ローストビーフ シャリアピンソース ●ビーフシチュー

<ランチ限定メニュー>

●明太フランス

<ディナー・ランチ共通メニュー>



小海老のチリマヨネーズソース



トップギ トマトクリームソース



イタヤ貝柱とトロロのユッケスタイル



サワラのオープン焼き  
春キャベツのトマトクリームソース

●スチームチキン 南蛮風 ●カマンベールチーズ ベリーソース ●スペイン産ハモンセラノ エジプト豆の煮込み添え  
●合鴨胸肉のスモークと春野菜のサラダ仕立て ●キンパ (韓国風海苔巻き) 風押し寿司 ●ローストポーク スモークフ  
レーバーソース ●魚介のシーザーマリネ ●ベーコンと法蓮草の和風キッシュ ●ウイナーマカロニグラタン ●ポー  
クフリット バルサミコ風味 ●鶏もも肉の照り焼き マスタードソース ●梅ピラフ ●神戸牛入りハンバーグ ●チキンカ  
チャトラ ●チキンフリット ●淡路島産オニオンのスープ 他

※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。

※画像はすべてイメージです。

**【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)

— 「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](mailto:makiko.kishi@mystays.com)