ART HOTEL
OSAKA BAY TOWER

＜報道関係各位＞

2020 年 5 月 29 日（金）

アートホテル大阪ベイタワー
「つぼ市製茶本舗」&「がんばろう日本！We are OSAKA」スペシャルコラボ
MATCHA FAIR & SUPER MEAT FESTIVAL
～大阪府在住のお子様無料～キャンペーン 開催
2020 年 6 月 1 日（月）～6 月 30 日（火）

アートホテル大阪ベイタワーは、「スカイビュッフェ 51」にて、創業 170 周年を迎える大阪堺の老舗茶屋「つぼ市製茶本舗」とのコラボレーション企画として「**MATCHA FAIR & SUPER MEAT FESTIVAL**」を開催いたします。さらに、大阪観光局主催の「がんばろう日本！We are OSAKA」プロジェクトに賛同し、「大阪府在住のお子様（5～12 歳）無料キャンペーン」を同時開催いたします。

「つぼ市製茶本舗」の厳選茶葉を使ったホテルパティシエ特製抹茶スイーツが全 13 種類登場します。さわやかな香りとまろやかで少しビターな味わいを生かし、「抹茶のモンブラン」や「抹茶のティラミス」、「抹茶杏仁豆腐」などオリジナルスイーツがラインアップします。含まれる栄養素が多くスーパーフードとしても注目されている抹茶。この時期にふさわしい抗ウイルス作用があるとも言われている「茶カテキン」もその一つです。

ビュッフェ料理のライブキッチンメニューは肉料理が登場します。「オーストラリア産ブラックアンガス牛ロースのステーキ ソースジャポネ」「ハンガリー産マグレカナール フィレ肉のソテー」はディナー限定、「神戸牛入りハンバーグステーキ」「鶏モモ肉のケイジャン ゴボウチップ添え」はランチ限定、ランチ・ディナー共通メニューには「スペイン産イベリコ豚のグリル バジルソース」がそれぞれ登場です。さらに、料理にも抹茶を使ったメニュー「焼き立てピッツァ サルモーネ 抹茶仕立て」「出来立てパスタ　抹茶クリームソース」をお楽しみいただけます。

期間中「がんばろう日本！We are OSAKA」をキャッチフレーズに、大阪府在住、5～12 歳のお子様は無料キャンペーンを実施いたします。（大人 1 名につきお子様 1 名）

尚、アートホテル大阪ベイタワー、スカイビュッフェ 51 では安全・安全にご利用いただけるよう、「新型コロナウイルス感染防止に対する取り組み」を実施いたしております。
地上 200m、51 階から見渡す眺望とともに、豊富なメニューを心ゆくまでご堪能ください。

「つぼ市製茶本舗」&「がんばろう日本！We are OSAKA」スペシャルコラボ
MATCHA FAIR& SUPER MEAT FESTIVAL by アートホテル大阪ベイタワー＜概要＞

期間:2020 年 6 月 1 日（月）～6 月 30 日（火）
場所:**SKY BUFFET 51（スカイビュッフェ 51）**

時間:
ランチビュッフェ 11:30～15:00（L.O.14:30）
※入店を 4 回に分け、それぞれ 90 分制でご案内させていただきます。
①11:30～13:00 ②12:00～13:30 ③12:30～14:00 ④13:00～14:30

ディナービュッフェ 17:00～21:30（L.O.21:00）
※入店を 6 回に分け、それぞれ 90 分制でご案内させていただきます。
①17:00～18:30 ②17:30～19:00 ③18:00～19:30 ④18:30～20:00 ⑤19:00～20:30 ⑥19:30～21:00

料金:		【平日】	【土・日】
ランチ	大人	3,267 円	3,630 円
	子ども*	1,815 円	2,057 円
ディナー	大人	5,203 円	5,808 円
	子ども*	2,541 円	2,904 円

※上記料金にはサービス料（10%）および消費税が含まれております
※子どもは 5～12 歳

「がんばろう日本！We are OSAKA」プロジェクト
大阪観光局による、新型コロナウイルスの感染拡大防止を前提として、一刻も早い観光需要の回復に向けて、大阪・関西への観光客誘客促進を図るプロジェクトに賛同し、下記キャンペーンを実施いたします。
***大阪府在住のお子様（5～12 歳）無料キャンペーン**
※大人 1 名につきお子様 1 名
※身分証明書のご提示をお願いしております

メニュー例:ライブキッチン
＜DINNER 限定＞
●オーストラリア産ブラックアンガス牛ロースのステーキ　ソースジャポネ
アンガス牛は赤身が多く、柔らかくジューシー、脂身が少ないことが特徴。
●ハンガリー産マグレカナール フィレ肉のソテー ケイジャン風味

＜LUNCH 限定＞
●神戸牛入りハンバーグステーキ
●鶏モモ肉のケイジャン ゴボウチップ添え

＜LUNCH・DINNER 共通＞
●スペイン産イベリコ豚のグリル バジルソース
スペインが誇る黒豚の傑作「イベリコ豚」。
赤身と脂身のバランスがよい肩ロースを焼き立てでご提供。
●焼き立てピッツァ サルモーネ 抹茶仕立て
●出来立てパスタ 抹茶クリームソース

＜抹茶スイーツ＞

- **抹茶のマカロンタワー**　抹茶の風味を生かしたバタークリームをサンド
- **抹茶のモンブラン**　抹茶クリームと生クリームのコンビネーション
- **抹茶のチョコテリーヌ**　気泡を入れず濃厚に仕立てた相性抜群の抹茶とチョコレート
- **抹茶のシフォンケーキ**　しっとり、ふんわりのシフォンケーキ
- **抹茶のロールケーキ**　柔らかなロール生地と生クリームのロールケーキ
- **抹茶のティラミス**　抹茶スポンジ生地と柔らかなティラミスクリーム
- **抹茶のオペラ**　チョコレートと抹茶クリームの和風オペラケーキ
- **抹茶の生チョコ**　口溶けの良さにこだわった生チョコ
- **抹茶のカップケーキ**　しっかりとした抹茶風味とクルミの深い味わい
- **抹茶のムース**　抹茶と小豆クリームの絶妙な組み合わせ
- **抹茶のフィナンシェ**　焦がしバターと抹茶風味のフィナンシェ
- **抹茶のショートケーキ**　抹茶のスポンジ生地と北海道産原乳の生クリームを使用
- **抹茶杏仁豆腐**　抹茶風味を生かした杏仁豆腐

抹茶の生チョコ

抹茶のティラミス

抹茶のフィナンシェ

抹茶杏仁豆腐

抹茶のカップケーキ

抹茶のオペラ

抹茶のシフォンケーキ

抹茶のモンブラン

お茶と、人と、人と。
つぼ市製茶本舗
TEA TSUBOICHI
嘉永三年創業

■つぼ市製茶本舗 概略

嘉永三年（1850 年） 谷本市兵衛が「つぼ市」の屋号のもとに泉州堺に茶の貿易と茶問屋を創業
2006 年 業界トップクラスの最新設備工場（つぼ市第二工場）を建設
ISO9001 認証・有機 JAS 認証取得
2011 年 5 月 業界初で大阪版食の安全安心認証取得
2020 年 創業 170 年
茶鑑定士が厳選した最高品質の本物の抹茶、緑茶、ほうじ茶など様々な日本茶を届けている
http://www.tsuboichi.co.jp/

■主な「新型コロナウイルス感染防止に対する取り組み」

○検温の実施

ご入店時に非接触型タイプの体温計を用い、お客様の体温を確認させていただきます。37.5℃以上の発熱が確認された場合、ご利用をお断りさせていただきます。

○ソーシャルディスタンスの確保

レストランでは座席を減らし、お客様同士の間隔をあけてご案内いたします。

○拭き取り消毒除菌の強化

お客様の触れる機会が多いドアノブ、扉、エスカレーターの手すり、エレベーター内のボタン等、定期的に消毒液による拭き取りを行っております。

ビュッフェ形式のレストランでは、トング、レードルの備品除菌清掃を 15 分に 1 回行います。

○マスクの着用

パブリックスペースでのお客様のマスク着用にご協力をお願いしております。

接客スタッフはマスクを着用しております。

○「大阪コロナ追跡システム」QR コード登録

感染者が発生した場合の経路情報確保の為、「大阪コロナ追跡システム」への登録をお願いしております。

【ご予約・お問い合わせ】

スカイビュッフェ 51　51F / Tel. 06-6577-1101　https://sky-buffet51.com/

営業時間: ランチ　11:30～15:00（L.O.14:30）　ディナー　17:00～21:30（L.O. 21:00）

※画像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】	464 室／全 21 タイプ
【レストラン】	レストラン 4 店舗、BAR1 店舗、PASTRY1 店舗 ■　51 階　　SKY BUFFET 51 ■　20 階　　鉄板焼 RURI / 割烹みなと / BAR LOUNGE TWENTY ■　2 階　　CAFÉ & BRASSERIE O10 / SARAS DELI ＆ PASTRY
【館内設備】	ロビー／フロント／会議室／宴会場／無料 Wi-Fi 完備
【運営会社】	株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント （東京都港区六本木 6-2-31 六本木ヒルズノースタワー14 階）
【ご予約先】	TEL:06-6577-1111（代）　公式 HP:https://www.osaka-baytower.com/

マイステイズ・ホテル・マネジメント:http://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**　新潟❷**アートホテル新潟駅前、アートホテル上越**　大阪❶**アートホテル大阪ベイタワー**（空庭温泉 OSAKA BAY TOWER グループホテル）

福岡❶**アートホテル小倉 ニュータガワ**　大分❶**アートホテル大分**　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**

― 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