

アートホテル大阪ベイタワー
STRAWBERRY SWEETS COLLECTION 第2弾
「ピンクゴシック×ロリータ」ピンク&ブラックな苺スイーツ
2022年3月1日(火)～4月30日(土)



アートホテル大阪ベイタワーは、2022年3月1日(火)から4月末まで、「スカイビュッフェ 51」にて、ストロベリースイーツビュッフェの第2弾「**STRAWBERRY SWEETS COLLECTION II “PINK GOTHIC LOLITA TABLE”**」を開催いたします。

今回は、愛らしくも華やかなロリータファッションに身を包み、ピンクとブラックに彩られたストロベリースイーツを囲みながら、楽しく優雅な時間を過ごす食卓(TABLE)をイメージしました。恋愛や幸福を象徴するポジティブカラー「ピンク」と神秘的で洗練された強さを連想させる「ブラック」をテーマカラーとし、日本のKawaii文化、ポップカルチャーのひとつである「ロリータ」と掛け合わせた可愛くも重厚感のある世界を12種類のストロベリースイーツで表現しました。

「PINK EMPRESS (ピンクエンプレス)」は、ストロベリー生クリームでゴシック調の繊細な模様を施し、ピンク色のグラデーションが美しい華麗なドレスに仕上げたデコレーションケーキ。「THE GOTHIC EMPEROR (ザゴシックエンペラー)」は、ダークチョコレートが滴り落ちるストロベリーパウンドケーキに先鋭なデザインのチョコレートとピスタチオやアーモンド、くるみ等のナッツ類をデコレートすることで威厳にあふれたスイーツを作りました。

お客様の目の前で調理するライブキッチン料理にはブラックアングス牛ステーキやハーブ香るイタリアンローストポーク、出来たてパスタやピザをご用意しております。他にもビュッフェ料理やスイーツを含め約80種類の充実のラインアップを地上200m、51階から見渡す眺望とともに、非日常空間をご堪能ください。

また、期間中「PINK DRESS Campaign」を同時開催。ピンク色の服、ドレス着用にてご来店いただいた方は、割引料金でご利用いただけます。心躍る春、気持ちも装いもピンク色にドレスアップして、楽しいひとときをお楽しみください。

尚、アートホテル大阪ベイタワー、スカイビュッフェ 51では安心・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。

【概要】

名称: **STRAWBERRY SWEETS COLLECTION II “PINK GOTHIC LOLITA TABLE”**

期間: 2022年3月1日(火)～4月30日(土)

場所: **SKY BUFFET 51 (スカイビュッフェ 51)**

ランチビュッフェ

時間: 11:30～15:30 (L.O.15:00)

※入店を5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

④13:00～14:30 ⑤13:30～15:00

ディナービュッフェ

時間: 17:00～22:00 (L.O.21:30)

※入店を7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

⑦20:00～21:30



※新型コロナウイルス感染症拡大の状況、政府、自治体からの要請等により、実施内容や実施時間が変更になる場合がございます。今後の状況を鑑みながら、ホームページ等にてお知らせいたします。

料金:		【平日】	【土・日・祝】
ランチ	大人	4,000円	4,500円
	子ども	2,000円	2,300円
ディナー	大人	5,300円	6,000円
	子ども	2,600円	3,000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

同時開催キャンペーン実施概要:

■PINK DRESS Campaign

ピンク色の服またはドレス着用でご来店いただいた方は、ランチビュッフェ/ディナービュッフェが通常料金より500円OFFにてご利用いただけます。

※公式ホームページからのご予約限定 ※ご同伴の方も特典をご利用いただけます。

※他の割引またはサービスとの併用はできません。 ※子どもは特典対象外とさせていただきます。

【SWEETS MENU】

- PINK EMPRESS (ピンクエンプレス) ストロベリードレスケーキ
- THE GOTHIC EMPEROR (ザゴシックエンペラー) ストロベリードリッパケーキ
- STRAWBERRY LOVERS (ストロベリーラヴァーズ) ストロベリーシュークリーム
- HIEROPHANT (ハイエロファント) ストロベリータルト
- TEMPERANCE (テンパランス) ストロベリーヴェリーヌ
- PINK JUSTICE (ピンクジャスティス) ストロベリーピンチョス
- HIGH PRIESTESS (ザハイプリーステス) ストロベリーカップケーキ
- HERMIT (ハーミット) ストロベリーチェコポップ
- THE CHARIOT (ザチャリオット) ストロベリーロールケーキ
- WHEEL OF FORTUNE (ホイールオブフォーチュン) 焼き豆乳ドーナツ
- SPRING MOON (スプリングムーン) ストロベリーマカロン
- HEART OF THE FOOL (ハートオブザフール) ルビーチョコレート



写真左から、「PINK EMPRESS」、「THE GOTHIC EMPEROR」



写真左から、「STRAWBERRY LOVERS / HIEROPHANT」、「TEMPERANCE」



写真左から「PINK JUSTICE / HIGH PRIESTESS」「HERMIT」



写真左から、「THE CHARIOT」、「WHEEL OF FORTUNE / SPRING MOON」



写真左から、「HEART OF THE FOOL」

【FOOD MENU 例】

ライブキッチン

- ブラックアングス牛ステーキ (ディナーのみ)
- ハーブ・スパイス香るポルケッタ (イタリアンローストポーク) (ランチのみ)
- サワラのグリル ラタトゥイユソース ●ニョッキ・デ・パタテ・ソース・ポロネーゼ
- 出来たてパスタ アスパラとベーコンのジェノベーゼ ●焼き立てピッツァ サルモーネ

ビュッフェ料理

<PICK UP MENU>

(ディナーのみ)

●自家製ローストビーフ シャリアピンソース ●カツオのたたき 春野菜のサラダ仕立て ●特製牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ●春アスパラのパンチェッタ巻き ●白ワインで仕上げた白身魚のフリカッセ ●春野菜とハーブのロティサリーポーク ●ガーリックシュリンプとチョリソーのピラフ

(ランチのみ)

●ポークカツサンド ●春野菜のバーニャカウダソース仕立て ●葉の花と白身魚のフリチュール ●グリルポークのハーブパン粉焼き ●チョリソーピラフ

(ディナー・ランチ共通)

●ローストポーク ハニーマスタードソース ●ローストチキン フレッシュトマトのソース ●スモークサーモンのサラダ ●ホタルイカのプランタニエ ●生ハムとビーツのヨーグルトサラダ ●海老フライロール ●ギリシャ風茄子とじゃがいものグラタン ●神戸牛入りハンバーグステーキ ●春色ペンネアフレッド



写真左から、「ハーブ・スパイス香るポルケッタ」、「サワラのグリル ラタトゥイユソース」



写真左から、「出来たてパスタ アスパラとベーコンのジェノベーゼ」、「ニョッキ・デ・パタテ・ソース・ポロネーゼ」

※食材を最高の状態で提供するため、当日の状態、仕入れ状況により内容が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。

■主な「新型コロナウイルス感染防止に対する取り組み」

○レストランでの取り組み

- ・施設内にアルコール消毒液を設置
- ・一定の距離を保つ席配置や人数・時間制限など、密度低減
- ・24時間換気システムによる換気および各レストランでのCO2センサーの設置
- ・マスク会食の励行
- ・ビュッフェスタイルのレストランでは、料理のトング、レードルなどを定期的に交換

○館内共用部での取り組み

- ・手すり、ドアノブ、エレベーターのボタンなど、不特定多数の方が直接手を触れる場所や物品の定期的な消毒、ロビー、トイレへの消毒液設置

○従業員における取り組み

- ・手洗い、アルコール消毒、マスク着用、咳エチケットの徹底、毎日の検温管理

○お客様へのお願い

- ・手洗い、アルコール消毒、咳エチケットの徹底へのご協力をお願い申し上げます。
- ・ご来店時にサーマルカメラまたは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。
- ・レストラン入店時に全員に、サーマルカメラまたは非接触型体温計による検温へのご協力をお願い申し上げます。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。
- ・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」への登録をお願い申し上げます。

【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 17:00~22:00 (L.O. 21:30)

— 「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】	464 室 / 全 21 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 ※2021 年 10 月 2 日 (土) オープン SARAS DELICATESSEN ※2021 年 10 月 2 日 (土) オープン 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
【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: <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 大阪①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