

<報道関係各位>

2022年4月11日(月)

アートホテル大阪ベイタワー
PURPLE SWEETS COLLECTION
「紫」と「黒」のミステリアス&ダークファンタジースイーツ再び
2022年5月1日(日)～6月30日(木)



アートホテル大阪ベイタワーは、2022年5月1日(日)から6月末まで、「スカイビューッフェ 51」にて、「**PURPLE SWEETS COLLECTION -DANCE MACABRE-**」を開催いたします。

伝統的なヨーロッパの風習であり、5月1日に行われる古代ケルトの奇祭「ヴァルブルギスの夜」に因み、魔女たちがサバト(夜会)を開き跳梁跋扈するイメージ「DANCE MACABRE(死の舞踏)」がコンセプト。「紫」と「黒」をテーマカラーとし、昨年好評を博した本企画、ミステリアスでダークファンタジーな世界観を一層ブラッシュアップしたスイーツと店内ディスプレイで演出いたします。

「ヘラヴィーサ」は宝石のような美しさが魅力のジオードケーキ、魔女の悲しい傷心をジオードで表現しています。「サバト」は魔女の夜宴を意味し、魔女たち犇めき合う様子を紫芋クリームで表現したヴィーガンタルト、「ウィッチクラフトマカロン」は魔法によって生み出された紫の禍々しい、チョコレートクリームをサンドしたマカロン。他にも、「紫」はルビーチョコレートや紫芋、カシス、ブルーベリー、ブドウ、グリオットチェリーを使い、「黒」はダークチョコレートやブラックココア、竹炭、ブラックベリーを駆使した13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。

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ステーキやローストビーフ、ブルーベリーソース、ハモと椎茸のハーブグリル、焼き立てピッツァや出来立てパスタをご用意しております。他にもビューッフェ料理やスイーツを含め約80種類のラインアップ。ご家族やご友人、大切な方々とのお食事を、地上200m、51階から見渡す眺望とともに楽しみください。

また、期間中「PURPLE NAIL CAMPAIGN」を同時開催。紫色のマニキュアやネイルをしてご来店いただいた方は、通常料金から割引料金でご利用いただけます。

尚、アートホテル大阪ベイタワー、スカイビューッフェ 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: **PURPLE SWEETS COLLECTION -DANCE MACABRE-**

期間: 2022年5月1日(日)～6月30日(木)

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

※5月1日(日)～5月8日(日)は祝日料金

※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:

■PURPLE NAIL CAMPAIGN

紫色のマニキュアやネイルをして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。

※すべての指に塗られている場合に限りです。

※公式ホームページ、電話からのご予約限定 ※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】

●ヘラヴィーサ -Hellawes- ジオードケーキ (紫芋のパウンドケーキ)

●サバト -SABBAT- パープルヴィーガンタルト

●ウィッチクラフトマカロン -Witchcraft Macaroons- チョコレートクリームマカロン

●アラディア -ARADIA- カシスとブラックココアのカップケーキ

●モーガン・ル・フェイ -Morgan le Fay- ブルーベリームース

●グリモワール -grimoire- ブラックベリーとヨーグルトのムース

●トリニティ-trinity- パープルミニタルト

●スガラムルディの洞窟 -Zugarramurdi- パープルモンブランリング

●悪魔の契約書 ルビーチョコレートムース

●マジックワンド -MAGIC WAND- ブルーベリーミニケーキ

●シギル -sigil- カシスのミニタルト

●ブラッドティアーズ -BLOOD TEARS- グリオットチェリーのムース

●バーバヤーガーのリング -BABA YAGA OF THE RING- ミニ焼きドーナツ



写真左から、「ヘラヴィーサ -Hellawes-」、「サバト -SABBAT-」



写真左から、「ウィッチクラフトマカロン -Witchcraft Macaroons-」、「アラディア -ARADIA-」



写真左から「モーガン・ル・フェイ -Morgan le Fay-」「グリモワール -grimoire- / トリニティ-trinity-」



写真左から、「スガラムルディの洞窟 -Zugarramurdi-」、「悪魔の契約書」



写真左から、「マジックワンド -MAGIC WAND- / シギル -sigil-」「ブラッド ティアーズ -BLOOD TEARS-」



「バーバーヤーガーのリング -BABA YAGA OF THE RING-」

【FOOD MENU 例】

ライブキッチン

- ブラックアンガス牛ステーキ (ディナーのみ) ●ローストビーフ ブルーベリーソース (ランチのみ)
- 焼き立てピッツァ イカ墨ソースのカプリチョーザ ●出来たてパスタ 黒オリーブのプッタネスカ
- ハモと椎茸のハーブグリル ウメ・ルージュソース ●カニクリームソースのニョッキ

ビュッフェ料理

<PICK UP MENU>

(ディナーのみ)

- ムール貝とホタテのブラックパエリア ●カツオのタリアータ バーニャカウダ風味
- 鶏モモ肉のブーランジェール風 ●ペシエ・アツラックア・パッツァ
- 特製牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ●自家製ローストビーフ シャリアピンソース (ランチのみ)
- ブラックシーフードパエリア ●パープルポテトの黒パンサンド
- シャドークイーンと鶏モモ肉のローズマリー風味 ●白身魚と海藻のヴァプール アサリのソース (ディナー・ランチ共通)
- 黒トマト“アマエギミ”のカプレーゼ ●紫芋とアーモンドの冷製スープ
- 漆黒のポークフリット バルサミコ風味 ●紫キャベツとペンネのアーリオオーリオ
- 生ハムと紫キャベツのマリネ ●ヴァイオレットカリフォルニアロール
- スモークサーモンのサラダ ●アジのエスカベージュ ●神戸牛入りハンバーグステーキ
- 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



写真左から、「ローストビーフ ブルーベリーソース」、「焼き立てピッツァ イカ墨ソースのカプリチョーザ」



写真左から、「出来たてパスタ 黒オリーブのプッタネスカ」、「ハモと椎茸のハーブグリル ウメ・ルージュソース」



「カニクリームソースのニョッキ」

※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