

<報道関係各位>

2023年4月18日(火)

アートホテル大阪ベイタワー
アートと融合した独創的なスイーツビュッフェが誕生
アーティスト書芸家 Sayuri 監修・初コラボ
2023年5月15日(月)～6月30日(金)



アートホテル大阪ベイタワーは、2023年5月15日(月)から6月30日(金)まで、「スカイビュッフェ 51」にて、「JAPANESE ART SWEETS COLLECTION 冥合 Myo-Gou」を開催いたします。今回、当ホテル初となるアーティストとのコラボレーションスイーツビュッフェを実現。冥合は「本来なら出会うことのないもの達がひとつになる」という意味を持ちます。湧き出る感情を独自の感性で書き殴り、書と色が融合したインスピレーションアートを創作する書芸家 Sayuri 氏監修による「和×異文化」の独創的なスイーツと空間を提供します。Sayuri 氏自身もスイーツとのコラボレーションは初の試み。「アート×スイーツ」の美しくも美味しい融合にご期待ください。

Sayuri 氏が厳選したアート作品からインスピレーションを受け、ホテルパティシエが和の素材を使い、洋菓子の技法を駆使したスイーツを考案。各スイーツには作品名が付けられています。紫芋クリームとチョコレートスポンジを重ね、紫芋ペーストを渦状にデザインしたアートケーキ「狂い咲き」、和三盆を使ったバニラムースを鏡のようにつやつやに仕上げたミラーケーキ「Breathing」、北海道産大納言小豆とバタークリームをサンドしたあんバターマカロン「独歩」。他にも、琥珀糖や羊羹、タルト、テリーヌ、デコレーションケーキ、ワッフル等、12種のコラボスイーツが登場します。ライブキッチンでは、お客様のお好みのアイスクリームやソースでアレンジできるパフェやクレープに加え、抹茶のアフォガートサービスも実施いたします。アート作品を意識した彩り豊かなメニューや季節の食材を使ったビュッフェ料理、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を地上200m、51階から見渡す眺望とともにお楽しみください。

2023年6月30日(金)まで、当ホテル2階「SARAS ART GALLERY」では Sayuri 氏のアート作品も展示中。今年2月には関西初個展を開催し、ライブペイントは好評を博しました。演出の一環として、「スカイビュッフェ 51」店内にも Sayuri 氏のアート作品を展示、スイーツ名に込められた作品の思いも披露いたします。

期間中、「シニア感謝キャンペーン」を実施いたします。60歳以上のお客様と同伴でご来店いただくと、ランチ・ディナービュッフェが割引料金でご利用いただけます。また、ディナービュッフェ付きの宿泊プランをご用意しております。ご家族やご友人とのご旅行に、デートや記念日に大切な方と一緒に、この機会にぜひご利用ください。

【概要】

名称：JAPANESE ART SWEETS COLLECTION 冥合 Myo-Gou

期間：2023年5月15日（月）～6月30日（金）

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

※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。 ※子ども料金は5～12歳対象

■シニア感謝キャンペーン

60歳以上のお客様と同伴でご来店いただくと、ランチ・ディナービュッフェの料金がグループの方全員通常より500円OFFにてご利用いただけます。

※公式ウェブサイト、お電話、店頭でのご予約限定（他の予約サイトからのご予約は対象外） ※年齢が確認できる証明書のご提示をお願いします。 ※子ども料金はキャンペーン対象外とさせていただきます。 ※他の割引またはサービスとの併用はできません。

アーティスト：書芸家 Sayuri



今この瞬間の躍動と出会い続けたい
心臓が駆け出すような
魂が歌うような

福岡県朝倉市杷木（はき）に生まれる。

14歳の時、路上に座り人のグチを聞く「グチ屋」をしたことをきっかけに、自分の感情をスケッチブックに書き殴り始める。ある日自分の書いたモノで友人の感情が動いたという経験をし、墨と筆を手に路上での言葉書きや作品としての展示活動を開始。

企業理念、ロゴ、命名書、商品ラベルの題字など幅広く受注。

2021年以降、筆文字に留まらず、絵の具を使用した抽象表現も始め、即興音楽と合わせたLIVE PAINTも精力的に行いキャンパスの上でありのまま生まれてくる絵の具の美しさに惹かれる。

Instagram： https://www.instagram.com/shibuki_sayuri/

【作品展示】

名称：書芸家 Sayuri Exhibition 『風の吹く場所 #人生にラブレターを』

期間：2023年6月30日（金）まで

場所：アートホテル大阪ベイタワー2階「SARAS ART GALLERY」

SARAS ART GALLERY

“SYMPATHY（シンパシー）”をコンセプトに、人と共鳴することを目的としたアートスペース。新たなアートに触れて日常生活で埋もれてしまった感情や感覚を呼び覚ましてくれる作品を2～3ヶ月毎にテーマを変えてお届けしている。

※入場無料、ご自由にご覧いただけます。

公式ウェブサイト：<https://saras-deli-pastry.com/gallery/>

【SWEETS MENU】

- 『狂い咲き』～紫芋アートケーキ～
 - 『Breathing』～和三盆バニラムースのミラーケーキ～
 - 『指が歌う』～カラフル白あんクリームデコレーションケーキ～
 - 『独歩』～あんバターマカロン～
 - 『遊』～チョコレート羊羹～
 - 『心のまま走り抜けて』～白あんクリームのカップケーキ～
 - 『青 -海の雫-』～ブルーキュラソーシロップとメロンのジュレ～
 - 『青 -空のカケラ-』～琥珀糖～
 - 『雪解け』～抹茶テリーヌ～
 - 『やわらかな光』～抹茶クッキー 柚子クリームサンド～
 - 『風 -こころ晴れ渡る海と空の下-』～ミントゼリーと白あんクリームのタルト～
 - 『風 -口笛を吹きながら-』～抹茶チョコレートワッフル～
- ライブキッチン
- 『風 -あたたかな思いに包まれて-』～抹茶アフォガート～



『狂い咲き』～紫芋アートケーキ～



『Breathing』～和三盆バニラムースのミラーケーキ～



『指が歌う』
～カラフル白あんクリームデコレーションケーキ～



『独歩』～あんバターマカロン～



『遊』～チョコレート羊羹～



『心のまま走り抜けて』～白あんクリームのカップケーキ～



『青-海の雫-』～ブルーキュラソーシロップとメロンのジュレ～



『青-空のカケラ-』～琥珀糖～



『雪解け』～抹茶テリーヌ～



『やわらかな光』～抹茶クッキー 柚子クリームサンド～



『風-こころ晴れ渡る海と空の下-』
～ミントゼリーと白あんクリームのタルト～



『風-口笛を吹きながら-』～抹茶チョコワッフル～



『風-あたたかな思いに包まれて-』～抹茶アフォガート～

【FOOD MENU 例】

ライブキッチン

- アンガス牛サーロインステーキ マデラソース（ディナー限定） ●生きくらげと鶏もも肉の鉄板焼き（ランチ限定） ●カツオのグリル ウメ・ラビゴットソース ●出来立てパスタ ベーコン香るアマトリチャーナ
- 焼き立てピッツァ 夏野菜のオルトナーラ ●ポテトニョッキ 明太子クリームソース

ビュッフェ料理 <PICK UP MENU>

（ディナー限定）

- 自家製ローストビーフ ジンジャーソース ●彩り野菜のゼリー寄せ ●特製ビーフシチュー

（ランチ限定）

- 竹炭パンのサンドウィッチ

（ディナー・ランチ共通）

- スモークサーモン ミモザサラダ仕立て ●桜で燻したビンチョウマグロのタタキ ●生ハムと季節のフルーツのマCHEDニア 黒蜜風味 ●鴨胸肉のスモークと白葱のエチューベ ●ローストポーク セピア色のセサミソース ●スチームチキン タブナードソース ●ヴィシソワーズ パリソワーズ風 ●海鮮祭り寿司 ●白身魚の海藻蒸し あさりバターソース ●温野菜 バジルマヨネーズソース ●夏野菜とベーコンのフリッタータ ●スパイシーミーゴレン ●ミートラザニアグラタン ●チキンカチャトーラ ●チキンフリット ●ポークフリット バルサミコ風味 ●神戸牛入りハンバーグステーキ ●鶏もも肉とごろごろ野菜のチーズ焼き ●鯛ピラフ ●淡路島産オニオンスープ ●ホテル特製神戸牛すじ入りカレー



カツオのグリル ウメ・ラビゴットソース



生きくらげと鶏もも肉の鉄板焼き



出来立てパスタ ベーコン香るアマトリチャーナ



焼き立てピッツァ 夏野菜のオルトナーラ



ポテトニョッキ 明太子クリームソース

※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。

【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)

■ディナービュッフェ付き宿泊プランのご案内

スカイビュッフェ 51 のディナービュッフェがセットになった宿泊プランを販売しております。客室は全室 23 階以上の高層階。大阪で有数の夜景の綺麗なホテルとして高い評価を得ています。ツインやクイーンはもちろん、ご家族やお友達同士のご旅行にぴったりなトリプルやフォース、2段ベッドのファミリールーム等、多様なタイプのお部屋をご用意いたしております。



宿泊プランは公式ウェブサイトにてご予約受付中: <https://www.osaka-baytower.com/>

宿泊予約係 TEL: 06-6577-1100

— 「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 22 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
【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)
【お問い合わせ先】	TEL: 06-6577-1111 (代) 公式ウェブサイト: 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 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 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