

&lt;報道関係各位&gt;

2023年2月1日

アートホテル大阪ベイタワー  
「柚子香るほうじ茶ソーダ ~Roasted Green Tea Soda with~」  
2/1 販売開始ドリンク部門優勝作品が登場！  
マイステイズ・ホテル・グループ  
「Best Chef 料理コンクール 2023」ドリンク部門優勝作品



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、当ホテルのグループであるマイステイズ・ホテル・グループで開催された「Best Chef 料理コンクール 2023」ドリンク部門で優勝したノンアルコールカクテル「柚子香るほうじ茶ソーダ ~Roasted Green Tea Soda with~」を館内レストラン全店で2月1日（木）より販売開始いたします。

マイステイズ・ホテル・グループではグループの柱として「食」を成長させ、ホテルブランドをより強固なものとするべく、2019年よりグループでの料飲部門のコンテストを実施しています。料飲に携わるスタッフのモチベーション向上、料理人の技術向上などを目的とし、毎回テーマを設けています。昨年10月開催の第3回目では、初の試みとなるドリンク部門として、「注文したくなるようなノンアルコールカクテル（モクテル）」がテーマ。全国から選考された作品の中から見事優勝作品に選ばれたのは、当ホテル「鉄板焼 RURI」からコンクールに挑んだ柴尾 明香（しばお あすか）によるノンアルコールカクテル「柚子香るほうじ茶ソーダ ~Roasted Green Tea Soda with~」です。



ほうじ茶とソーダを掛け合わせたオリジナルカクテルです。柚子ジャムを加えることで柚子の香りや甘さを感じることができ、カクテルを2度楽しむことができます。料理とともにこの機会に是非ご賞味ください。

## 【カクテル概要】

カクテル名：柚子香るほうじ茶ソーダ ～Roasted Green Tea Soda with～

考案者：柴尾 明香（しばお あすか）

料金：900 円

期間：2月1日（木）～12月31日（火）

提供店舗：スカイビュッフェ 51（51 階）、割烹みなと（20 階）、鉄板焼 RURI（20 階）、SARAS CAFE & BRASSERIE（2 階）

味わい：ほうじ茶とソーダを掛け合わせたノンアルコールのカクテルです。

1 口目はそのままお召し上がりいただき、お好みで柚子ジャムを加えながらお召し上がりください。

ほうじ茶の香ばしさを感じながら、柚子の爽やかな香りと優しい甘み、柚子ピールのほのかな苦みの順で味の変化をお楽しみいただけます。

※写真はイメージです。 ※料金はサービス料（10%）及び税金を含みます。

## 【お問い合わせ】

鉄板焼 RURI	ランチ 11:30~14:30 (L.O. 14:00) /ディナー 17:00~22:00 (L.O. 20:30) TEL: 06-6573-3145 公式ウェブサイト: <a href="https://teppanyaki-ruri.com/">https://teppanyaki-ruri.com/</a>
割烹みなと	ランチ 11:30~14:30 (L.O. 14:00) /ディナー 17:00~22:00 (L.O. 20:30) TEL: 06-6573-3202 公式ウェブサイト: <a href="https://kappo-minato.com/">https://kappo-minato.com/</a>
スカイビュッフェ 51	ランチ 11:30~15:00 (最終入店 13:30) /ディナー 17:00~22:00 (最終入店 20:30) TEL: 06-6577-1101 公式ウェブサイト: <a href="https://sky-buffet51.com/">https://sky-buffet51.com/</a>
SARAS CAFE & BRASSERIE	11:30~20:00 (L.O. 19:30) TEL: 06-6573-3145 公式ウェブサイト: <a href="https://saras-deli-pastry.com/cafe_brasserie/">https://saras-deli-pastry.com/cafe_brasserie/</a>

## — 「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
【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・謝宴会・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)