

## アートホテル大阪ベイタワー

## 「Healing Garden -New Retro Sweets×Glamping Recipes-」

## 緑あふれる癒しのビュッフェ

時代を超えて愛され続けるニューレトロなスイーツとグランピングフードが登場！



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、2024年5月13日（月）から6月30日（日）まで、51階「スカイビュッフェ 51」にて、緑あふれる癒しの庭園をテーマに「Healing Garden -New Retro Sweets×Glamping Recipes-」を開催いたします。新緑の季節にふさわしく、店内は緑に囲まれた癒しの空間を演出。ビュッフェには、時代を超えて愛され続けるニューレトロなスイーツと自然の中で心も体もリフレッシュするようなホテルシェフが仕上げる贅沢なグランピングフードをご用意いたしました。

スイーツは、各ジャンルで話題の「レトロ」をキーワードに、昭和から平成初期に流行したスイーツをホテルパティシエが洋風要素を取り入れ現代風アレンジし、オリジナルスイーツに仕上げたニューレトロスイーツをお届けします。チョコレートのスポンジケーキをバタークリームで包み込み、チェリーを愛らしくトッピングしたまるでウェディングケーキを思わせる3段のバタークリームケーキ「幸せな予感」。レモンのムースをサンドしたスポンジケーキに抹茶の生クリームと黄色のお花をあしらったセンイルケーキ「丘の上のお花畑」、喫茶店のクリームソーダに見立てた3種のゼリー「青春の1ページ」をはじめ、プリン・ア・ラ・モードやパウンドケーキ、ティラミス、コーヒーゼリー、三色団子など、12種のラインアップを、当時流行したヒットソングの歌詞を彷彿させるフレーズを遊び心で名付けたスイーツ名も合わせてお楽しみください。



料理はアウトドアな雰囲気ホテルの味を楽しめるグランピングフードをご用意。「スパイシージャークチキン」や「アトランティックサーモンの香草焼き」など、長時間漬け込むことでより味が染み込み、食材の味も活かしながらグリルで焼いて食べる幸せをイメージしたメニューもお楽しみいただけます。スイーツ、ドリンクを含め約80種類の充実したラインアップのビュッフェメニューをご堪能ください。

**【概要】**

名称：Healing Garden -New Retro Sweets×Glamping Recipes-

期間：2024年5月13日（月）～6月30日（日）

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

※料金はサービス料（10%）及び税金を含みます。 ※子ども料金は5～12歳対象

**【SWEETS MENU】**



幸せな予感 ～バタークリームケーキ～



丘の上のお花畑 ～抹茶レモンケーキ～



君とパラダイス ～プリン・ア・ラ・モード～



青春の1ページ ～クリームソーダ風ゼリー～



まばゆいほどに ～ドレンチェリーとアンゼリカのパウンドケーキ～



不動のセンター ～塩キャラメルチーズケーキ～



出会いは必然に ～あんバターケーキ～



大人への一歩 ～珈琲ゼリーバナナコッタ～



イタリアからの刺客 ～バナナティラミス～



和甘洋粹(わこんようさい) ～チョコレートようかん～



はみ出る喜び ～絞り出しクッキーサンド



揺れる気持ち ～三色団子ゼリー～

**【FOOD MENU】**

**ライブキッチン**

- アンガス牛ステーキ 赤ワインソース (ディナー限定)
- 鶏もも肉の鉄板焼き (ランチ限定)
- カツオのハーブグリル
- 出来立てパスタ アマトリチャーナ
- じゃがいものニョッキ キノコクリームソース
- ピッツァ 夏野菜のオルトナーラ



## ビュッフェ料理

<ディナー限定メニュー>

●ローストビーフ ステーキソース ●桜燻しピンチョウマグロのカルパッチョ ●ビーフシチュー

<ランチ限定メニュー>

●ほうれん草パンのミックスサンドウィッチ

<ディナー・ランチ共通メニュー>

●BBQ ポークバックリブ ●アトランティックサーモンの香草焼き ●スパイシージャークチキン ●上海風焼きそば  
●白身魚とトマトのアヒージョ ●ローストポーク ハニーマスタードソース ●スチームチキン スモークフレーバーソ  
ース ●魚介のシーザーマリネ ●コテージパイ ●鯛ピラフ ●フランクフルトとポテトのローズマリー風味 ●肉巻きお  
にぎりと焼きおにぎり ●チキンフリカッセ ●チキンフリット ●淡路島産オニオンのスープ 他

※食材は、当日の状態、仕入れ状況により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)

### — 「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 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/割烹みなど/ 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) 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)