

<報道関係各位>

2025年6月3日

アートホテル大阪ベイタワー SARAS CAFE & BRASSERIE**謎めいたジュラルミンケースで“夏の涼”をお届け!?**

1日各10食・事前予約限定・かき氷「Fluffy Art Ice」登場

6/10(火)～9/30(火)

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）2階 SARAS CAFE & BRASSERIE は、2025年6月10日（火）から9月30日（火）までの期間、1日各10食・事前予約限定・かき氷「Fluffy Art Ice」を販売いたします。

本商品は、料理長が一つひとつ彫刻を施した「細工氷」と、お客様の目の前で繰り広げられるジュラルミンケースによる演出が融合した“視覚的エンターテインメントかき氷”です。なお、予約なしで当日ご注文いただく場合は、「細工氷」及び、ジュラルミンケースによる演出は含まれませんが、同フレーバー・同料金にてかき氷をご提供いたします（商品名：Fluffy Ice）。ぜひ事前予約の上、思わず写真や動画に収めたくくなるような、遊び心あふれる演出とともに、ひんやり美味しい夏時間をお楽しみください。

**【1日各10食／事前予約限定特典】**

■特典1：「もはやアート！」削る前から心奪われる、氷に咲く一輪の花
削る前の氷の見た目にもこだわり、料理長が一つひとつの氷に繊細な花の彫刻を施しました。彫刻された花は、いちご、マンゴー、抹茶の3種類のフレーバーに合わせたシロップで彩りました。まるで氷の宝石のような細工氷は、削るのが惜しくなるほどの美しい仕上がりで、まさに匠の技が光る一品です。



■特典2：「え、何これ!？」謎めいたジュラルミンケースから始まる、
味わう前のサプライズ

かき氷をお作りする前に、まずはお客様に細工氷をお披露目させていただきます。細工氷はジュラルミンケースに収められ、白手袋を着用したスタッフがテーブルまでお届けします。蓋が開けられるとドライアイスのスモークの中から、花の彫刻が施された美しい細工氷が姿を現します。削る前のほんのひととき、儚くも鮮やかな“夏の涼”をお楽しみください。

<商品・店舗概要>

- ・商品名：Fluffy Art Ice
- ・販売期間：2025年6月10日（火）から9月30日（火）
※特典をご希望の場合は、利用日の2日前・午前11時までの事前予約が必要となります。
- ・販売店舗：2階 SARAS CAFE & BRASSERIE
- ・提供時間：15:00～20:00（L.O.19:30）
- ・料 金：各 1,500 円（税込）
- ・ご予約・お問い合わせ：SARAS CAFE & BRASSERIE
TEL：06-6577-1117（11:00～20:00）
※公式ウェブサイトからもご予約を承ります。



■ Fluffy Art Ice – Strawberry –（写真左）

いちごと練乳ベースのミルクソースを重ねた氷の中に、フレッシュないちごを忍ばせたかき氷。バニラアイスやミックスベリーのコンフィチュール、パティスリー特製マカロン、ハート型チョコをトッピング。いちごソース付き。

■ Fluffy Art Ice – Mango –（写真中央）

氷の中にフレッシュなパイナップルとオレンジを入れて、マンゴーとパッションフルーツのソースとブルーキュラソーシロップで爽やかな味わいに。アップルマンゴーやココナッツアイス、自家製柑橘コンフィチュールに、パイナップルチップとドライマンゴーをトッピング。トロピカルソース付き。

■ Fluffy Art Ice – Matcha –（写真右）

宇治抹茶ソースと黒蜜シロップを重ねた、まろやかな甘みとほろ苦さのかき氷。氷の中には抹茶わらび餅を忍ばせ、黒豆きなこアイスや白玉、小豆、クレームシャンティ、自家製白ごまチュイルをトッピング。抹茶ソース付き。

【SARAS CAFE & BRASSERIE】

カジュアルながらも本棚に囲まれた穏やかな空間で過ごすことのできるオールデイダイニングです。ランチにぴったりなセットメニューや旬のフルーツを使った華やかなスイーツもご用意しております。また、大阪・関西万博の期間中の10月13日（日）までは、大阪の魅力を感じていただけるよう地元食材や郷土料理を取り入れた万博応援グルメもお楽しみいただけます。

TEL：06-6577-1117

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

営業時間：昼夕食・喫茶 11:00～20:00（L.O.19:30）



— 「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、大阪メトロ中央線「夢洲」駅まで約 13 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】 | 458 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: <https://www.osaka-baytower.com/>

【マイステイズ・ホテル・グループ】 <https://www.mystays.com/>
179棟 24,112室 (2025年5月1日現在)

【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・マネジメントは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。北海道から沖縄にいたる日本各地で 179 棟を展開するマイステイズ・ホテル・グループは、“素敵な旅のそばに”をテーマに、くつろぎの空間や温泉でのリラックス、ホテル内グルメを楽しむ美味しいひとときなど、お客様ひとりひとりのこだわりに対応してまいります。

株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメントは 2025 年 7 月 1 日 (火) より
アイコンア・ホスピタリティ株式会社へ社名を変更いたします。

ICONIA

HOSPITALITY

【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 茨城①アートホテル鹿島セントラル 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 白山

TEL: 06-6577-1115 FAX: 06-6573-2855

E-mail: kaori.usuyama@mystays.com