

&lt;報道関係各位&gt;

2025年8月19日

アートホテル大阪ベイタワー  
スカイビュッフェ 51 で“シネマ級”の甘い体験  
「映画のワンシーンが、スイーツになった!？」  
『Cut in!』 9/1~10/31 開催

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）のレストラン「スカイビュッフェ 51」では、2025年9月1日（月）から10月31日（金）まで、世界で初めて映画が商業公開されてから130周年を迎えるのを記念し、映画の世界観と秋の味覚を楽しむ期間限定ビュッフェ『Cut in!』（カットイン）を開催いたします。



地上200メートルに位置し、大阪随一の絶景を誇るレストラン「スカイビュッフェ 51」では、シーズンごとにテーマが変わるビュッフェが好評です。今回は、誰もが一度は目にしたことがあるかも？の映画のワンシーンをモチーフに秋の味覚を取り入れた遊び心あふれるスイーツが登場。さらにフードも秋の食材やアメリカンテイストを取り入れたメニューをご用意しました。レトロな映画館をイメージした店内装飾の中、旬の味覚を味わいながら、秋の余韻にひたるひと時をお過ごしください。

■遊び心満点のスイーツが並ぶ『Cut in!』で、#わたし主演”の甘いシーンの幕が上がる！

本企画名の『Cut in!』は、映画の幕開けを告げるカチンコの高揚感と、スイーツ一品ごとに異なる物語が展開される“シーンの切り替わり”を重ね合わせています。お客様に、まるで映画の主演や監督になったかのように、ワンシーンを演出する気分でビュッフェを楽しんでいただきたいという思いを込めました。

スイーツには、カチンコやポップコーンなど映画を象徴するモチーフに加え、映画の“あるあるシーン”に着想を得た全13種をラインアップ。殺人事件を思わせる、真っ赤なベリーソースが臨場感を漂わせるナイフの刺さった漆黒のケーキや、緊迫感あふれる時限爆弾に見立てたロールケーキ、墓から這い出すゾンビを再現したティラミスなど、シェフパティシエ渾身のユニークかつインパクト抜群のメニューをご用意しました。

また実りの秋を感じさせる、栗やさつまいも、イチジク、シャインマスカット、柿などを使用し、季節の味わいもご堪能いただけます。さらに、映画の世界観を盛り上げる期間限定のオリジナルカクテル&モクテルをオプションで5種類販売いたします。



## ■秋の味覚とアメリカンテイストを取り入れた多彩な料理



秋の食材にアメリカンテイストを取り入れた多彩な料理を、ライブキッチンをはじめ、冷製・温製メニューをご用意しています。鰯のたたき、栗とさつまいもの冷製ブルーテ、マッシュルームのアランチーニ、パンプキンラタンなど、秋ならではの味わいに加え、ホテル特製ハンバーグや牛すじカレーなど人気の定番メニューも豊富に取り揃えました。

ライブキッチンでは、アトランティックサーモンのソテー マルテーズソースや、出来立てパスタ 秋刀魚とバター醤油のスパゲティなど、ランチ・ディナーともに5種類のメニューを出来立てでご提供いたします。

### 【スイーツメニュー】



「アクション！ハクション！」



「犯人はまだ近くにいる」



「安心して、1秒前には止める」



「未来は、まだ変えられる」



「隕石衝突まで72時間」



「絶対に振り向くな…！」



「ジョーズに召し上がれ?!」



「同乗するなら覚悟しろ！」



「Yes, I do.」

他、全13種類

### 【フードメニュー】

#### ライブキッチン

- ピッツア カブリチョーザ ●アトランティックサーモンのソテー マルテーズソース ●出来立てパスタ 秋刀魚とバター醤油のスパゲティ ●じゃがいものニョッキ クラムチャウダー風 ●ポークグリル ジンジャーソース(ランチ限定)
- アンガス牛ステーキ ジャポネソース(ディナー限定)

#### ビュッフェ料理

- 〈冷製料理〉 ●ローストポーク BBQ ソース ●スチームチキン トマトバジルソース ●シーフードサルピコン イタリアンドレッシング ●栗とさつまいもの冷製ブルーテ ●ハモンセラーノとドライフルーツカッサータ ●冷製マッケンチーズ ●鰯のたたき ●BLT サンド&ホットドック ●マッシュルームのアランチーニ
- 〈温製料理〉 ●チキンフリカッセ ●パッファローウィング ●しめじとベーコンのキッシュ ●ローストベジタブル

●ガーリックシュリンプ トルティーヤチップス添え ●パンプキングラタン ●アサリときこのこ・白身魚のパピヨット  
 ●豚ロースのロースト ハーブ&アーモンド風味 ●ホテル特製ハンバーグ デミグラスソース ●ジャンバラヤ ●シーフ  
 ード塩焼きそば ●淡路島産たまねぎのスープ ●牛すじカレー 他  
 その他、サラダバー、ドリンクバー

**【オリジナルカクテル&モクテル (オプション)**

〈ノンアルコール 2 種/各 700 円〉

①Blue Raspberry : お子様から大人まで楽しめる、スクリーンに映える鮮やかなブルーが印象的なブルーラズベリー一杯。

②Neo×Trance ~夢現~ : ネオンきらめく幻想の世界をイメージしたクランベリーが香るさっぱりとした味わい。

〈アルコール 3 種/各 900 円〉

③Midnight Collins : 夜の始まりにふさわしい、ロマンティックな香り漂うジンベースにレモンの爽やかさを添えて。

④Twin's Force : 梅酒とカシスの異色の組み合わせで、二つの個性がぶつかり溶け合う最強のパディをイメージ。

⑤Orange Film Garden : ノスタルジックな映画の世界へ誘う、ホワイトラムとオレンジをベースにした甘美な一杯。



**【企画概要】**

名称 : Cut in! (読み : カットイン)

期間 : 2025 年 9 月 1 日 (月) ~10 月 31 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 分制となります。

※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 20:00)

※入店を 7 回に分け、各回 90 分制となります。

※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	5,000 円	4,500 円	5,500 円	5,000 円
	子ども	2,000 円	2,000 円	2,300 円	2,300 円
ディナー	大人	6,300 円	5,800 円	7,000 円	6,500 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

※10 月 18 日 (土) のディナーは特別料金となります。詳しくはホテル公式サイトをご覧ください。

※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 20:00)

— 「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

【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: <a href="https://www.osaka-baytower.com/">https://www.osaka-baytower.com/</a>

## 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

## 【アイコンア・ホスピタリティ】

アイコンア・ホスピタリティは、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。

ICONIA  
HOSPITALITY

会社概要	
社名	新社名：アイコンア・ホスピタリティ株式会社（2025年7月1日より） 旧社名：株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント
事業内容	ホテル、旅館の管理運営
代表取締役会長	山本 俊祐
代表取締役社長	代田 量一
所在地	東京都港区六本木六丁目10番1号 六本木ヒルズ森タワー41階
設立年月日	1999年7月8日
資本金	1億円
運営棟数/客室数	国内181棟/25,002室 (レジデンス38室を除く、2025年7月31日時点)
従業員数	11,634名（2025年6月1日現在、グループ会社含む）
公式ウェブサイト	コーポレートサイト： <a href="https://corporate.iconia.co.jp">https://corporate.iconia.co.jp</a> ホテルグループサイト： <a href="https://iconia.co.jp">https://iconia.co.jp</a>

## 【GoTo Pass】



「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコンア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国180棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントを貯めて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴートウパス）が2025年5月29日始動しました。

GoTo Pass  
by ICONIA

公式ウェブサイト：<https://gotopass.jp>

## — 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@iconia.co.jp](mailto:kaori.usuyama@iconia.co.jp)