

< 報道関係各位 >

2025 年 9 月 19 日

アートホテル大阪ベイタワー 富士もびっくり、“北斎”コラボの福詰めおせち登場

『富嶽三十六景』をモチーフにした特製風呂敷など、オリジナル特典も充実

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）は、2026 年新春を寿ぐ特製生おせちの予約受付を、2025 年 10 月 1 日（水）より開始いたします。



今年も、お客様のお好みやライフスタイルに合わせて楽しめる“選べる生おせち”として、「壺の重（蒼雅）」「貳の重（燈雅）」「参の重（斎雅）」「与の重（朧雅）」の4種類をご用意しました。

今回、特におすすめは「参の重（斎雅）」。

東京で開催され話題を集めた展覧会「HOKUSAI : ANOTHER STORY」と、おせちとしては初のコラボレーションによる特別仕様で、“斎雅”は、葛飾北斎（以下、北斎）が愛した、北斎ブルーとも呼ばれる色彩「ペロ藍」に着想を得たネーミングです。北斎の逸話や代表作『富嶽三十六景』をはじめとする作品にまつわるエピソード、江戸時代の食文化をもとに、料理長が趣向を凝らした品々を詰め合わせました。

さらに、「参の重（斎雅）」を含む二段重をご購入いただくと『富嶽三十六景 神奈川冲浪裏』または『富嶽三十六景 凱風快晴』をモチーフにホテルロゴをあしらった特製オリジナル風呂敷1枚を、「参の重（斎雅）」を含む三段重以上のご購入には特製オリジナル風呂敷に加え「HOKUSAI : ANOTHER STORY」限定デザインの箸置き（シークレット1種を含む全5種）をプレゼント。食とアートが融合した唯一無二のおせちとして、華やかな新年の幕開けを演出いたします。



北斎の世界観を纏った「参の重（斎雅）」

北斎の長寿を支えたとされる玄米の逸話にちなむ「ずわい蟹玄米揚げ」や、技巧を凝らした魚介描写に倣った「アワビの香草マリネとコンソメのジュレ」、『北斎漫画』十二編に描かれた“うなぎ登り”をモチーフに運氣上昇の願いを込めた「一色産鰻の袱紗焼き」、さらに甘酒に着想を得た「甘酒とのし梅の博多寄せ さざ波模様」などを詰め合わせました。

江戸の市井や北斎の名画に思いを馳せる、ストーリー性あふれる品々に仕上げています。



ずわい蟹玄米揚げ

アワビの香草マリネと
コンソメのジュレ

一色産鰻の袱紗焼き

甘酒とのし梅の博多寄せ
さざ波模様

金時人参 赤富士見立て



紅白大福／手毬もち

< 4 種類から選べる豪華ラインアップ >

壺の重「蒼雅（そうが）」 22,000 円

イセエビやアワビなど、海の幸を詰め込んだ晴れの日にあふさわしい贅沢おせち。

（お品書き）

姿イセエビ／アワビ有馬煮／伊達巻き／数の子西京漬け／若桃蜜煮／海老芋含め煮／黒豆蜜煮／いくら醤油漬け／紅白なます／田作り／さごし生寿司／銀鱈西京焼き／紅白小袖蒲鉾／梅人参／梅大根／菊花蕪酢漬け／栗ブランデー煮／擬製豆腐／竹の子土佐煮【全 19 種】

※11 月 30 日（日）まで早割予約で 20,000 円



式の重「燈雅（とうが）」 21,000 円

和と洋を織り交ぜた四季折々の味わいを存分にお楽しみいただけるおせち。

（お品書き）

国産牛ローストビーフ／オマール海老のポシェ クリュスタッセソース／北寄貝と帆立貝柱のサラダ仕立て キャビア添え／ノルウェーサーモンのマリネ 野菜のピクルス添え／フォアグラとトリュフのコンソメロワイヤル／車海老芝煮／ずわい蟹蒸し焼き／小蛸艶煮／梅人参／くわい含め煮／有平赤菟蓐／鰯照焼き／はじかみ甘酢漬け／たたきごぼう／子持ち鮎甘露煮／冬茹椎茸旨煮／蓮根オランダ煮／絹さや【全 18 種】

※11 月 30 日（日）まで早割予約で 19,000 円



参の重「斎雅（さいが）」 25,000 円

（お品書き）

ずわい蟹玄米揚げ／明石蛸小豆煮／鮫鰯九条焼き／網笠柚子白ワイン煮／甘酒とのし梅の博多寄せ さざ波模様／金時人参 赤富士見立て／紅白大福／手毬もち／唐墨／スモークサーモントラウト 日の出砵巻き／平目龍飛巻き／一色産鰻の袱紗焼き／そば粉とカマンベールチーズのクレープ巻き／あん肝とハモンセラーノ トリュフの香り／干し柿とバターのエクレアサンド／アワビの香草マリネとコンソメのジュレ／鴨ともみじ麩のアスピック ポロ葱巻き【全 17 種】

※11 月 30 日（日）まで早割予約で 23,000 円



与の重「臙雅（ろうが）」 12,000 円

新年を祝うパティシエ特製スイーツおせち。お子様や女性に喜ばれる一段。

（お品書き）

ブッセ ピスタチオクリームサンド／チョコレートトリュフ／焼きドーナツ ストロベリー／抹茶マドレーヌ／ミニカヌレ／紅白マカロン／マロングラッセ／ガトーショコラ／コルネ／あんバタークッキーサンド／フィナンシェ【全 11 種】

※与の重のみの注文は承っておりません。



※写真は全てイメージです。

※料金は税金を含みます。

※本商品は、素材の新鮮さと作りたての美味しさを活かすため、冷蔵でのご提供となります。

※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更する場合がございます。

【アートホテル大阪ベイタワー 生おせち概要】

予約受付期間：2025 年 10 月 1 日（水）～12 月 25 日（木）15:00 まで

早割予約期間：2025 年 10 月 1 日（水）～11 月 30 日（日）まで

お引き渡し日：2025 年 12 月 31 日（水）

数量：限定販売（予定数に達し次第受付終了）

お引き渡し方法：20 階「割烹みなと」ご来店 または 宅配便 ※宅配便は別途送料を頂戴いたします。※翌日配達可能な地域に限ります。時間指定はできません。

ご予約・お問い合わせ：割烹みなと TEL:06-6573-3202（受付時間 11:00～20:00）

公式ウェブサイト：<https://kappo-minato.com/>

※選べる生おせちはお好きなものを一段重よりご購入可能です。

※「参の重（斎雅）」を含む二段重をご購入の場合は、北斎×アートホテル大阪ベイタワー限定デザインの風呂敷1枚をプレゼント。さらに「参の重（斎雅）」を含む三段重以上をご購入の場合は、限定デザインの風呂敷に加え、北斎デザインの箸置きセット（シークレット1種を含む全5種）をプレゼントいたします。風呂敷デザインの指定はできません。特典はご購入のおせちと同梱でお届けいたします。

— 「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・大阪メトロ中央線「弁天町駅」すぐ／「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： https://www.osaka-baytower.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

【アイコニア・ホスピタリティ】

アイコニア・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

ICONIA
HOSPITALITY

会社概要	
社名	新社名：アイコニア・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184棟25,342室（レジデンス38室を除く、2025年9月1日時点）
従業員数	12,177名（2025年9月1日現在、グループ会社を含む）
公式ウェブサイト	コーポレートサイト： https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト： https://iconia.co.jp

【GoTo Pass】



「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコニア・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170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」（ゴートゥーパス）が2025年5月29日始動しました。

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 姫田・白山

TEL: 06-6577-1115 FAX: 06-6573-2855 E-mail: kaori.usuyama@iconia.co.jp