

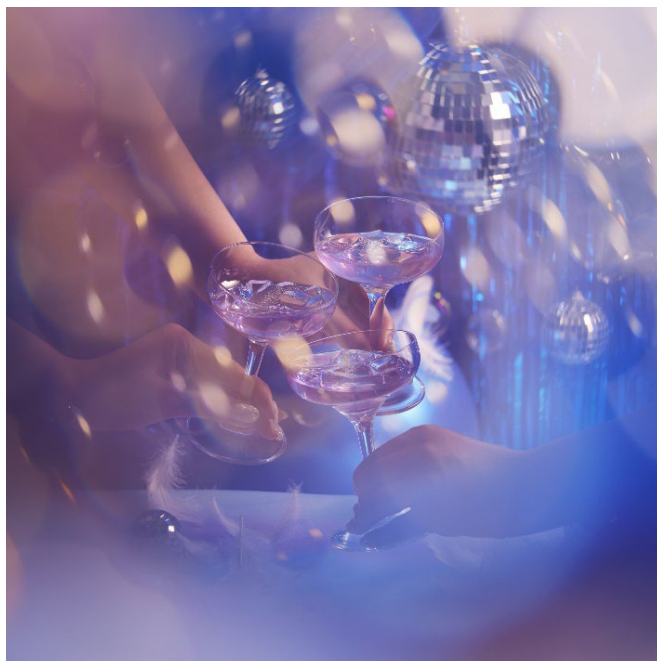
<報道関係各位>

2025 年 10 月 9 日

**アートホテル大阪ベイタワー
スカイビュッフェ 51****地上 200m、10,000 球の光に包まれる天使のパーティー
「STARRY DAYS ～Angel's Sky Party～」開催**

星のようなきらめきと甘美なスイーツに包まれる、
心ときめくウィッシュコアな幻想空間へ

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、2025 年 11 月 1 日（土）から 2026 年 1 月 12 日（月・祝）まで、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」にて、幻想的な空間で天使たちのパーティーに参加したようなビュッフェ「STARRY DAYS ～Angel's Sky Party～」を開催いたします。毎年ご好評をいただいているイルミネーションビュッフェは、今年で 3 回目を迎える恒例の人気企画。弁天町から発信するこの冬注目のイベントです。



シーズンごとにテーマが替わる「スカイビュッフェ 51」。この冬は、天使を主役に近年 SNS でも注目を集める「ウィッシュコア」の世界観を当ホテルならではの解釈で演出。天使たちが夜空から星屑を集めて作ったイメージのスイーツとともに、羽を休めた天使たちが開くきらきら輝くパーティーをイメージしました。

★星屑で仕立てたような甘いきらめきが集う、エンジェルパーティー★

天使たちが星屑を集めて仕立てたかのようなスイーツがビュッフェラインを彩ります。濃厚なチョコレートとバナナキャラメルを重ねた二段ケーキ『TIARA DELIGHT ―特別な日のチョコレートケーキ―』は、白い羽や星をまといて夜空に瞬く星座を思わせる 1 品。いちごクリームをまとったチーズケーキで三日月を、満月をかぼちゃクリームと洋梨で表現した『LUCENT ―ルナツインのバイクドチーズケーキ―』、そして特別な演出を添えるのが、バタフライパーティーとゼリーで仕立てたグラススイーツ『FIRST GLOW ―乾杯のバタフライピーゼリー―』。

レモンジュースを注ぐと色が変わる仕掛けが施され、シャンパンタワーで提供。まるで本当に天使たちが星屑で作ったスイーツを食べられるような体験をお届けします。

★パーティーを彩る、シェフこだわりの冬グルメ★

ビュッフェをさらに華やかに演出するのは、気軽につまめるパーティーフードをイメージしたものから、冬ならではの本格料理をご用意。海藻ビーズをあしらった海老のカクテルやハモンセラーノのブルスケッタ、豚とパセリのテリーヌピンチョス仕立てなど、手軽に楽しめるメニューに加え、あんこうと里芋をじっくり煮込んだブイヤベースや、旨みを閉じ込めた豚肉のロースト オルロフ風など、心も体も温まる冬の味覚をご用意。さらにライブキッチンでは、シェフが目の前で焼き上げるアンガス牛ステーキや出来立てパスタを提供し、華やかなパーティー気分を演出します。



★店内は1万球のイルミネーションで世界観を演出★

毎年多くのお客様からご好評をいただいていたイルミネーションビュッフェ。今年も弁天町から、この冬注目のイルミネーション企画をお届けします。店内には青・黄・紫を基調にした約10,000球のイルミネーションが織りなす幻想的な光の世界が広がります。黒を基調にした店内に羽や月星のモチーフを散りばめ、さらにミラーボールなどを重ねることで、まるで星々が瞬きながら降りそそぐような輝きに包まれます。

また、天使の羽をまとったかのような写真が撮れるフォトスポットも設置。地上200mからの絶景を背景にSNS映えるフォトスポットをご用意。訪れるゲストを“天使たちのパーティー空間”へと誘う特別なひとときを演出します。

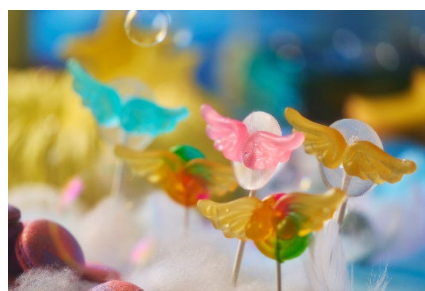
【スイーツメニュー】



・ TIARA DELIGHT
—特別な日のチョコレートケーキ—



・ ANGEL HALO
—祝福のマロンムース—



・ BABY WING
—見習い天使のカラフルキャンディー—



・ FIRST GLOW
—乾杯のバタフライピーゼリー—
他、全13種類



・ LUCENT
—ルナツインのバイクドチーズケーキ—



・ WISH ORB
—願いの詰まったマスカットタルト—

【フードメニュー】

ライブキッチン

●ピッツァ マルゲリータ ●チキンソテー オニオンソース ●出来立てパスタ 紅ずわい蟹と白菜のクリームソース ●じゃがいものニョッキ トマトのグラタン風 ●サワラのグリル デュクセルソース(ランチ限定) ●アンガス牛ステーキ 赤ワインソース(ディナー限定)

ビュッフェ料理

●海老のカクテル 海藻ビーズ ●ハモンセラーノのブルスケッタ ●ほうれん草とドライトマトの冷製フリッタータ ●豚とパセリのテリーヌ ピンチョススタイル ●あんこうと里芋のブイヤベース ●豚肉のロースト オルロフ風 ●ミートソースラザニア ●紅ずわい蟹の茶碗蒸し コンソメ風味 ●サーモントラウトとアボカドの洋風ちらし寿司 他

【企画概要】

名称： **STARRY DAYS ～Angel's Sky Party～**(読み：スターリーデイズ ～エンジェルズスカイパーティー～)

期間：2025年11月1日(土)～2026年1月12日(月・祝)

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

※2025年12月20日(土)～2025年12月25日(木)、2026年1月1日(木・祝)～2026年1月4日(日)は、クリスマス・お正月期間の為、特別料金でのご案内となります。詳しくは後日公式 HP にてご案内させていただきます。

【クリスマス特別ビュッフェを実施！】

スイーツのラインアップはそのままに、この期間だけの特別メニューがビュッフェやライブキッチンに登場します。

トリュフのソースで仕上げた自家製ローストビーフに、アトランティックサーモンとベビーホタテのプロバンス風、オマール海老とずわい蟹を贅沢に使用したパイ包み焼きなど、クリスマスシーズンに相応しい華やかなビュッフェをお楽しみください。

【フードメニュー ー例】

●4種類のチーズプラッター ●シャルキュトリー盛り合わせ
●スペイン産ハモンセラーノ ●フォアグラの入ったミートローフ ●アトランティックサーモンとベビーホタテのプロバンス風 ●国産牛ローストビーフ トリュフソース ●オマール海老とずわい蟹のパイ包み焼き ●骨付きチキンのグリル 粒マスタードソース 他



期間：2025年12月20日(土)～2025年12月25日(木) ディナータイム限定

※2025年12月20日(土)・21日(日)・24日(水)・25日(木)は2部制

(第1部 17:30～19:10 / 第2部 20:10～21:50)

※2025年12月22日(月)・23日(火)は17:00～22:00の時間枠で100分制のご案内

料金：		12月20日(土)～12月25日(木)	
		【窓際席】	【中央席】
ディナー限定	大人	12,000 円	10,000 円
	子ども	5,000 円	5,000 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

【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）

※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。

ー「アートホテル大阪ベイタワー」概要ー

【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
【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/>
185 棟 24,846 室（2025 年 6 月 6 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 180 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
アイコニア・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 ラングウツ

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 西川

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

E-mail: chiharu.nishikawa@iconia.co.jp