

<報道関係各位>

2026 年 4 月 14 日

アートホテル大阪ベイタワー

あの頃のドキメキが止まらない♡ガチでアがるノ平成ギャルカルチャー爆誕☆

『#平成しか勝たん！ ～うちの青春まるとリバイバル～』

2026 年 5 月 11 日（月）より開催

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）は、2026 年 5 月 11 日（月）から 6 月 30 日（火）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、「平成カルチャー」を巡る体験をテーマにしたビュッフェ「#平成しか勝たん！ ～うちの青春まるとリバイバル～」を開催いたします。



シーズンごとにテーマが変わる「スカイビュッフェ 51」。この初夏は、ギャル文化を軸に「平成カルチャー」にフォーカスし、時代を象徴するモチーフを巡るスイーツビュッフェを展開します。1989 年から 2019 年までの平成時代を〈前期・中期・後期〉の 3 つに分け、それぞれのトレンドや価値観を店内装飾とスイーツで表現。まるでミュージアムを巡るような体験として、懐かしさを感じる世界観を演出しました。

本企画では、平成初期の「コギャル」、平成中期の「盛りギャル」、平成後期の「ナチュラルギャル」と移り変わるスタイルの変遷に着目し、それぞれの時代を象徴するカルチャーやトレンドをスイーツで表現。ファッションやガジェットなど、当時のトレンドを象徴するモチーフはすべてチョコレートを使用したスイーツで構築し、見た瞬間に“あの頃”を想起させるビジュアルに仕上げました。

平成を知る世代には懐かしく、知らない世代には新鮮に映る本企画。平成を体験してきた世代を中心に、親子二世代でも楽しめるビュッフェとして、思い出を共有しながら新たな楽しみ方をお届けします。

★懐かしすぎてエモい、平成カルチャー×チョコレートスイーツの世界

スイーツは、平成初期・中期・後期の 3 つの時代に分け、それぞれの時代ごとに 5 つのカテゴリーで構成。ハイビスカス柄をあしらったミルクティームースや、鮮やかなブルーが印象的な原宿系ケーキ、カンカン帽をモチーフにしたドバイチョコを忍ばせたチョコレートケーキなど、各時代のトレンドやスタイルを象徴するスイーツが並びます。

チーズケーキやベルベットケーキ、フロランタンなど、本来は異なるジャンルのスイーツをすべてチョコレートを使用して表現。チョコレートの魅力と可能性を引き出した、バリエーション豊かなラインアップをご用意します。スイーツのネーミングには、各時代のギャルを象徴する言葉やニュアンスを取り入れ、見た目だけでなくネーミングからも“あの頃”を感じられる仕掛けに。ビュッフェラインでスイーツを選ぶ時間そのものが平成をめぐる体験となるよう設計しました。

館内装飾も平成ギャルを連想させる空間に仕上げ、スイーツを手取るたびに“あの頃”の記憶がよみがえり、思わず写真に収めたくなるひとときに。懐かしさに浸りながら、思わず誰かと共有したくなるような、エモーショナルな時間をお楽しみいただけます。



★あの頃ハマった、平成トレンドの味をホテルならではのスタイルで

「平成カルチャー」にあわせ、時代ごとのトレンドを反映したラインアップで展開。エスニックや韓流、イタリアンなど、平成時代に広がった食文化を取り入れ、多彩なジャンルのメニューをご用意いたします。

冷製コーンスープ タピオカや、海老と烏賊のヤムウンセン、チーズタッカルビなど、当時の流行を感じさせるメニューを中心に構成。なかでも「チーズタッカルビ」は、とろけるチーズと甘辛い味付けが食欲をそそる、平成後期のトレンドを象徴する一品としてお楽しみいただけます。

さらに、ライブキッチンではシェフが目の前で仕上げる出来立ての料理を提供し、香りや音、臨場感とともに、ビュッフェならではの楽しさを演出。スイーツとあわせて、平成の食の記憶をたどるひとときを提案します。



【スイーツメニュー】



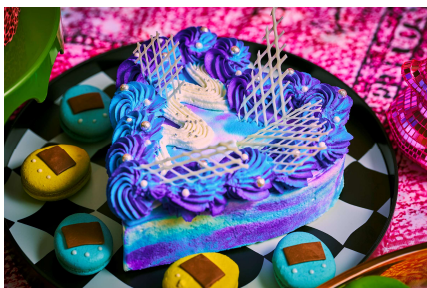
・やっぱハイビっしょ！



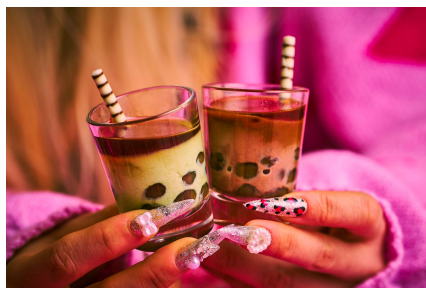
・ご飯あげなきや〜！



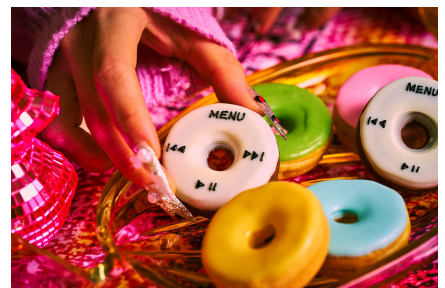
・会いたすぎてムリなんだけど



・映えすぎかよ♡



・とりまタピロ！



・うちのプレイリストパネェから♪

他、全 15 種類

【フードメニュー】

ライブキッチン

●ピッツァ 照り焼きチキンピザ ●じゃがいものニョッキ アマトリチャーナ ●ハモのグリル 梅風味のラビゴットソース ●出来立てパスタ シーフードクリームスープスパゲッティ ●チキンソテー エスニック風味(ランチ限定) ●アングス牛ステーキ ガーリックソース(ディナー限定)

ビュッフェ料理

●スチームチキン コチュマヨソース ●海老と烏賊のヤムウンセン ●冷製コーンスープ タピオカとともに ●生ハムのマッシュマロ添え ●ビンチョウマグロのカルパッチョ ポン酢ジュレと食べるラー油 ●茄子とズッキーニのアーリオ・オーリオ ●カオマンガイ ●インカの目覚めとポークグリル ローズマリー風味 ●チーズタッカルビ ●白身魚のオーブン焼き グリーンカレーソース 他

【オリジナルカクテル&モクテル（オプション）】

企画テーマを表現したオリジナルカクテル&モクテルも用意しています。平成ギャルな世界観をさらに引き立てます。

＜写真左から＞

- ・Fun Time～ストロー2 本ルール～（モクテル）700 円
- ・Princess Peach ～カワイイは正義～（カクテル）900 円
- ・Color Sift Lemon ～とりあえず写真～（モクテル）700 円
- ・Neo Kids Fizz ～メロンソーダしか勝たん～（カクテル）900 円
- ・Beaming Smile ～駄菓子デンションMAX～（カクテル）900 円
- ・平成ショコラバブル ～今日もタピる？～（カクテル）900 円



【企画概要】

名称：＃平成しか勝たん！～うちの青春まるごとリバイバル～（読み：へいせいしかかたん！～うちのせいしゅんまるごとりばいばる～）

期間：2026 年 5 月 11 日（月）～6 月 30 日（火）

場所：スカイビュッフェ 51（SKY BUFFET 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

※GoTo Pass 会員様は優待価格でご利用いただけます。

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

※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。

※写真は全てイメージです。

— 「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 大阪府大阪市港区弁天 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
【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 スカイビューフェ 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 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 スカイトワー 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	アイコンア・ホスピタリティ株式会社（2025 年 7 月 1 日より）
事業内容	・ホテル、旅館の管理運営 ・旅行業
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 182 棟/25,456 室(レジデンス 38 室を除く、2026 年 4 月 1 日現在)
従業員数	12,008 名（2026 年 3 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： https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト： https://iconia.co.jp

【GoTo Pass】



GoTo Pass
by ICONIA

「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 西川
TEL: 06-6577-1115 FAX: 06-6573-2855
E-mail: chiharu.nishikawa@iconia.co.jp