

アートホテル大阪ベイタワー 「Refreshing Summer Marche ～天空の地中海～」

地上 200mに活気あふれる地中海マルシェが登場
約 10 万キロ離れた地中海の雰囲気存分に楽しんで！



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、2024 年 7 月 1 日（月）から 8 月 31 日（土）まで、51 階「スカイビュッフェ 51」にて、地中海沿岸のマルシェをテーマに「Refreshing Summer Marche ～天空の地中海～」を開催いたします。多くの観光客やセレブの人気観光地としても名高い地中海。一度は訪れてみたいそんな憧れの土地の雰囲気を、料理や店内装飾で表現しました。料理は海鮮や色とりどりの食材を使用した地中海メニューとマルシェを彷彿させるスイーツや、伝統的なスイーツなどをご用意。また、店内装飾は、地中海沿岸のマルシェに訪れたような、カラフルで活気ある空間を演出。地上 200m からの大阪の絶景とともに楽しみいただけます。

スイーツは、マルシェの風景を再現したものや、伝統的なスイーツなど 13 種類をご用意。マルシェでお買い物をするバスケットを再現したチョコレートケーキ「Plaisir(プレジール) ～バスケットケーキ～」やシチリアアタイルからインスピレーションを受けたパティシエの技が光るレモンケーキ「Artisan(アーティシャン) ～タイル模様ケーキ～」、地中海の色鮮やかな新鮮なフルーツをイメージして作られた華やかなショートケーキ「Grâce(グレース) ～フルーツ断面ケーキ～」。

他にも、スペインの伝統的スイーツであるバスクチーズケーキの「Tradition(トラディション) ～バスクチーズケーキ～」やチュロスの「Étoile(エトワール) ～焼きチュロス～」、地中海の象徴とも言える青い海や眩しい太陽を表現したスイーツなど見た目も楽しみ、地中海の雰囲気を存分に味わっていただけます。



料理は、フランスやイタリアをはじめ、チュニジア、スペイン、ギリシャなど、地中海の様々な地域の伝統料理が登場。その中でもシェフが特におすすめする料理は『白身魚のフリットとスコルダリア』、『ズッパ・デ・ペッシェ』、『豚肩ロース肉のロースト アリッサ風味』。また、目の前で仕上げる大人気のライブキッチンでの出来立て地中海料理もぜひ、堪能ください。

ドリンクを含め、約 80 種類の充実のラインアップ。地上 200m、51 階から見渡す夏の眺望とともに

に、ご家族やご友人、大切な人と一緒にお楽しみください。

【概要】

名称：**Refreshing Summer Marche ～天空の地中海～**
 期間：2024年7月1日（月）～8月31日（土）
 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
 ※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 20:30）
 ※入店を7回に分け、各回90分制
 ※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	4,500円	4,000円	5,000円	4,500円
	子ども	2,000円	2,000円	2,300円	2,300円
ディナー	大人	5,800円	5,300円	6,500円	6,000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
 ※8月3日（土）特別料金でご案内しております。詳しくはホテル公式サイトをご確認ください。
 ※8月13日（火）～16日（金）は土日祝日料金でご案内しております。

【SWEETS MENU】



Grâce(グレース) ～フルーツ断面ケーキ～



Plaisir(プレジール) ～バスケットケーキ～



Symbole(サンボル) ～マンゴーの太陽ケーキ～



Éclat(エクラ) ～ランタンゼリー～



Paysage(ペイサージュ) ~植木鉢カヌレ~



Bateau(バトー) ~メロンティラミス~



Ciel(シエル) ~ブルーマカロン~



Parfum(パヒューム) ~ブラッドオレンジゼリー~



Tradition(トラディション) ~バスクチーズケーキ~



Étoile(エトワール) ~焼きチュロス~



Azure(アジュアル) ~ミラーケーキ~



Artisan(アーティシアン) ~タイル模様ケーキ~



Nuage(ヌアージュ) ~塩パナコッタとパイナップル~

【FOOD MENU】

ライブキッチン

- アンガス牛ステーキ 赤ワインソース (ディナー限定)
- チキンケバブ風グリル (ランチ限定)
- 甘鯛のピカタ ラタトゥイユソース
- 出来立てパスタ 夏野菜のペペロンチーノ
- じゃがいものニョッキ コーンチャウダー風
- ピッツァ バンビーノ

ビュッフェ料理

<ディナー限定メニュー>

- 牛肉のタリアータ ●石垣貝のハーブマリネ ●ビーフシチュー

<ランチ限定メニュー>

- ツナのギリシャ風フォカッチャサンド

<ディナー・ランチ共通メニュー>

●魚介のニース風サラダ ●イカのベニエ チュニジア風クスクス添え ●スペイン産生ハムとトルコ風揚げ茄子のマリアージュ ●バエリア風押し寿司 ●スチームチキン フレッシュトマトのケッカーソース ●モツァレラとミニトマトのカプレーゼ ●スパニッシュオムレツ ●ティアンドレギューム ●白身魚のフリットとスコルダリア ●ギリシャ風ムサカ ●ズッパ・デ・ペッシェ ●豚肩ロース肉のロースト アリッサ風味 ●シーフードトマトピラフ ●ベーコンと法蓮草のクリームペンネ ●夏野菜のグリーンカレー 他

※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 20:30)

— 「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
【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】	454 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・マネジメント: <https://corporate.mystays.com/>

マイステイズ・ホテル・グループ: <https://www.mystays.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

— 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/安松

TEL: 06-6573-3131 FAX: 06-6573-2855

E-mail: chiharu.nishikawa@mystays.com / ayana.yasumatsu@mystays.com