

<報道関係各位>

2021年9月1日(水)

アートホテル大阪ベイタワー  
「赤」と「黒」大人ハロウィン 2021  
ご好評につき“再現”ゴシックスイーツの世界(～10/31)



アートホテル大阪ベイタワーは、10月31日(日)まで、「スカイビュッフェ 51」にて、「**GOthic SWEETS COLLECTION 2021**」を開催しております。「赤」と「黒」の大人ハロウィンとして昨年度実施したビュッフェ企画の中でもとりわけご好評を博した本企画、完全なる再現でお楽しみいただけます。「肌で感じる大人ハロウィン」をテーマに、「赤」は女性の情熱と愛を、「黒」は女性のジェラシーと欲深さを表現したゴシック調スイーツがラインアップ。メニュー名にも世界観を表現し、「赤」と「黒」を基調としたオリジナル店内装飾で、大人の女性が楽しめるハロウィン空間を演出しています。

「赤」スイーツはイチゴやラズベリー、クランベリー、ルビーチョコ等を、「黒」スイーツは竹炭やブラックココア、ブラックチョコレート、ブラックベリー等を用い、マカロンやリングケーキ、ザッハトルテ、モンブラン、タルト、ゼリー等17種類のパティシエ特製オリジナルスイーツ。昨年度開催の際には、企画主旨にご賛同いただき「赤」と「黒」をキーカラーにドレスアップしご来場いただいたお客様がゴシックスイーツの世界にさらなる華を添えてくださいました。

お食事には「ブラックアングス牛のステーキ」や「鉄板焼きポークカツレツ デミグラスソース」、「玉白茸とカマスのグリル ルージュソース」等、シェフがお客様の目の前で調理するライブキッチン料理や旬や食べ頃を迎える松茸や秋刀魚、茸、かぼちゃ等、秋の味覚を使ったビュッフェ料理をご用意いたしました。スイーツを含め全80種類の充実のラインアップを地上200m、51階から見渡す眺望とともに、非日常空間をお楽しみください。

また、昨年ご好評いただいた「**RED LADIES CAMPAIGN**」も同時開催、「**SOMETHING RED**」(何か赤いもの)を身につけた女性は、割引価格にてご利用いただけます。

尚、アートホテル大阪ベイタワー、スカイビュッフェ 51では安心・安全にご利用いただけるよう、「新型コロナウイルス感染防止に対する取り組み」を実施いたしております。

## 【概要】

名称: **GOTHIC SWEETS COLLECTION 2021** by アートホテル大阪ベイタワー

期間: 2021年9月1日(水)～10月31日(日)

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 (L.O. 14:30)

※入店を4回に分け、それぞれ90分制でご案内させていただきます。

①11:30～13:00 ②12:00～13:30 ③12:30～14:00 ④13:00～14:30

## ディナービュッフェ

時間: 17:00～21:30 (L.O. 21:00)

※入店を6回に分け、それぞれ90分制でご案内させていただきます。

①17:00～18:30 ②17:30～19:00 ③18:00～19:30 ④18:30～20:00 ⑤19:00～20:30 ⑥19:30～21:00

※新型コロナウイルス感染症拡大の状況、政府、自治体からの要請等により、実施内容や実施時間が変更になる場合がございます。今後の状況を鑑みながら、ホームページ等にてお知らせいたします。

料金:		【平日】	【土・日・祝】
ランチ	大人	3,500円	4,000円
	子ども	2,000円	2,300円
ディナー	大人	5,300円	5,800円
	子ども	2,600円	3,000円

※上記料金にはサービス料(10%)および消費税が含まれております。※子どもは5～12歳

同時開催キャンペーン実施概要:

### ■RED LADIES CAMPAIGN

「SOMETHING RED」(何か赤いもの)を身につけた女性には、特典として、ディナービュッフェが通常料金より20%OFFにてご利用いただけます。

※ディナービュッフェ限定 ※公式ホームページからのご予約限定 ※他の割引またはサービスとの併用はできません。

※ご同伴の方も特典をご利用いただけます。※子どもは特典対象外とさせていただきます。

## 【SWEETS メニュー】

- 愛と憎しみのマカロン** 赤と黒のマーブルマカロン
- カップケーキ ルージュ** クリームチーズ入りカップケーキ
- カップケーキ ノワール** チョコレートクリームのカップケーキ
- レッドタルト“プラリネルージュ”** レッドアーモンドタルトレット
- ブラックタルト“ショコラノワール”** グラハムクッキータルトショコラ
- 紅-kurenai-クランチ** ルビーチョコを使ったクランチチョコ
- ラズベリーインスパイア** ホイテゴとチョコレートのムース
- ブラックバレット“黒い弾丸”** ブラックベリーゼリー入りブラックチョコムース
- フィナンシェ“暗黒舞踊”** ブラックココアを使った黒いフィナンシェ
- 闇へ誘うモンブラン** 竹炭モンブラン
- “暁の誘惑”** イチゴとルビーチョコレートのムース
- 漆黒のザッハトルテ** チョコレートコーティングのザッハトルテ
- クリムゾンリングケーキ** 赤いクリームリングケーキ
- クランベリーゼリー** 甘さを控えたクランベリーゼリー
- ダークチョコレートゼリー** ブラックココアのチョコレートゼリー
- 赤い果実のガスパッチョ** 赤いベリーの冷製スープ
- 固焼きプリンキャラメルチョコソース** キャラメルチョコソースのプリン



写真左から、「クリームゾンリングケーキ」、「愛と憎しみのマカロン」



写真左から、「ブラックバレット“黒い弾丸”」、「クランベリーゼリー、ダークチョコレートゼリー」



写真左から、「ラズベリーインスパイア」、「ブラックタルト“ショコラノワール”」



写真左から、「紅-kurenai-クランチ、フィナンシェ“暗黒舞踊”」、「“暁の誘惑”」

## 【FOOD メニュー例】

### ライブキッチン

- ブラックアングス牛ステーキ (ディナーのみ)
- 鉄板焼きポークカツレツ デミグラスソース (ランチのみ)
- 焼き立てピッツァ ポスカイオーラ  
(ホワイトマッシュルームと舞茸のピッツァ)
- 玉白茸とカマスのグリル ルージュソース
- カボチャニョッキのポロネーゼ
- 出来立てパスタ サルモーネ (サーモンのクリームソース)

### ビュッフェ料理

#### <PICK UP MENU>

- 鴨胸肉の冷製 柿とアンディーブのサラダ (ディナーのみ)
- アボカドとツナのトルティーヤ (ランチのみ)
- 秋刀魚と焼き茄子のニース風 ●栗の冷製ブルーデ
- タコとブラウンエノキのマリネ ビネグレットソース
- しめじとベーコンのキッシュ
- かぼちゃとペンネのクリームグラタン
- 秋刀魚とエリンギ・トマトのオープン焼き
- 松茸入りコンソメロワイヤル



※食材を最高の状態で提供するため、当日の状態、仕入れ状況により内容が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。

## ■主な「新型コロナウイルス感染防止に対する取り組み」

### ○レストランでの取り組み

- ・施設内にアルコール消毒液を設置
- ・一定の距離を保つ席配置や人数・時間制限など、密度低減
- ・24時間換気システムによる換気および各レストランでのCO2センサーの設置
- ・マスク会食の励行
- ・ビュッフェスタイルのレストランでは、料理のトング、レードルなどを定期的に交換

### ○館内共用部での取り組み

- ・手すり、ドアノブ、エレベーターのボタンなど、不特定多数の方が直接手を触れる場所や物品の定期的な消毒、ロビー、トイレへの消毒液設置

### ○従業員における取り組み

- ・手洗い、アルコール消毒、マスク着用、咳エチケットの徹底、毎日の検温管理

### ○お客様へのお願い

- ・手洗い、アルコール消毒、咳エチケットの徹底へのご協力をお願い申し上げます。
- ・ご来店時にサーマルカメラまたは非接触型タイプの体温計を用い、お客様の体温を確認させていただきます。
- ・レストラン入店時に全員に、サーマルカメラまたは非接触型体温計による検温へのご協力をお願い申し上げます。  
37.5℃以上の発熱が確認された場合、ご利用をお断りさせていただきます。
- ・感染者が発生した場合の経路情報確保の為、「大阪コロナ追跡システム」への登録をお願い申し上げます。

## 【ご予約・お問い合わせ】

スカイビュッフェ 51 51F / TEL: 06-6577-1101 <https://sky-buffet51.com/>

営業時間: ランチ 11:30~15:00 (L.O. 14:30) ディナー 17:00~21:30 (L.O. 21:00)

※新型コロナウイルス感染症拡大の状況、政府、自治体からの要請等により、実施内容や実施時間が変更になる場合がございます。今後の状況を鑑みながら、ホームページ等にてお知らせいたします。

## — 「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「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】	464 室 / 全 21 タイプ
【レストラン】	レストラン 4 店舗、BAR1 店舗、PASTRY1 店舗 ■ 51 階 SKY BUFFET 51 ■ 20 階 鉄板焼 RURI / 割烹みなと / BAR LOUNGE TWENTY ■ 2 階 CAFE & BRASSERIE O10 / SARAS DELI & PASTRY
【館内設備】	ロビー/フロント/会議室/宴会場/無料 Wi-Fi 完備
【運営会社】	株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント (東京都港区六本木 6-2-31 六本木ヒルズノースタワー14 階)
【ご予約先】	TEL: 06-6577-1111 (代) 公式 HP: <a href="https://www.osaka-baytower.com/">https://www.osaka-baytower.com/</a>

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 大阪①アートホテル大阪ベイタワー (空庭温泉 OSAKA BAY TOWER グループホテル)  
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