

<報道関係各位>

2025年10月31日

**アートホテル大阪ベイタワー
「割烹みなと」和住亮太 料理長就任記念会席****蟹・鯨・甘鯛・車海老など冬の恵みを堪能****販売期間：11月1日（土）～2026年1月12日（月・祝）**

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、日本料理「割烹みなと」の料理長に、和住亮太（わすみ・りょうた）が就任したことを記念し、11月1日（土）より2026年1月12日（月・祝）まで、期間限定で特別会席を販売いたします。



新料理長が手掛ける本会席では、伝統的な日本料理の技と大阪の食文化、そして洋のエッセンスをさりげなく織り交ぜ、冬ならではの味わいを一皿ごとに丁寧に表現しました。また、旬の食材が持つ彩りや質感を活かした盛り付けにもこだわり、味わいととも季節の移ろいを感じていただけます。

和住が大切にする「温故知新」の精神が息づく、冬の恵みを五感で堪能いただく期間限定の特別会席を心ゆくまでお楽しみください。

■伝統とモダンが紡ぐ、料理長こだわりの品々

冬の訪れを彩る会席は、蟹や鯨のころ、ハタハタといった“旬の走り”を最初の一口としてご用意。米のとぎ汁でやわらかく戻した鯨のころは、伝統的な技法ならではの優しい食感と深みのある味わいが魅力です。

続くお料理では、甘鯛で仕立てた大阪発祥の船場汁をはじめ、脂が乗った鰯や寒鰯の造里、帆立貝・林檎の黄身バター焼き、低温調理で旨みを閉じ込めた和牛サーロイン醤油麹漬けなど、多彩な品々が並びます。

なかでも料理長渾身の一品「車海老西京黄金煮」の焚合せは、葛粉をまとわせた車海老に卵黄をからめ、香ばしく焼いた頭と白味噌の出汁で丁寧に焼き上げた一品。ぷりぷりとした身の食感とまろやかなコクが印象に残る、見た目にも華やかな仕上がりです。



■料理長 和住よりご挨拶

「温故知新」の精神を大切に、これまで培ってきた技術と経験をもとに、旬の食材が持つ魅力を最大限に引き出した一皿をご提供してまいります。私が得意とするのは、日本料理の基本ともいえる“煮焚き物”です。今回の会席の中では、「車海老西京黄金煮」がその代表格といえる一品です。車海老の頭と殻からじっくりと旨味を引き出した出汁に西京味噌を合わせ、絶妙な火加減で煮詰めることで、素材本来の持ち味を存分に引き立てます。さらに、卵黄をまとわせて焚き上げた身は、まろやかで奥行きのある味わいに仕上がり、まさに「西京煮＝最強の一品」と自負しております。



車海老西京黄金煮 柿風呂吹き 初霜菊菜

■料理長就任記念会席 販売概要

【販売期間】11月1日（土）～2026年1月12日（月・祝）

※除外期間 12月24日（水）25日（木）、2026年1月1日（木・祝）～1月4日（日）

【販売店舗】20階「割烹 みなと」

【料金】12,000円

【販売時間】ランチ 11:30～14:30（L.O.14:00）、ディナー17:00～22:00（L.O.20:30）

【お品書き】

- ・先 付 ～旬を迎える海の幸～
蟹身の大原木 アボカド黄味酢
鯨はりはり和へ
ハタハタ南蛮漬
- ・椀 物 ～大阪発祥 船場仕立て～
焼甘鯛 菱菊大根 大黒しめじ 結び人参 他
- ・造 里 ～鮮魚四種 彩盛り～
鯛 引下 寒鰯 青利烏賊 あしらひ彩々
- ・焚合せ ～料理長こだわりの逸品～
車海老西京黄金煮 柿風呂吹き 初霜菊菜 他
- ・台の物 ～熟香の薫り味わう主菜料理～
和牛サーロイン醤油麹漬 低温調理
- ・強 肴 ～食の愉しみを深める一器～
帆立貝・林檎黄身バター焼き
カマス塩焼き 酒盗鮓
茶ぶり海鼠みぞれ和へ 他
- ・食 事 ～締めで身も心もほっこりと～
生雲丹と百合根釜炊き御飯
割り茶を添えて
- ・甘 味 ～食後のお・も・て・な・し～
善哉 塩昆布
シャインマスカットとオレンジの柚子ゼリー寄せ 二層仕立て



和牛サーロイン醤油麹漬 低温調理



帆立貝・林檎黄身バター焼き

カマス塩焼き 酒盗鮓 茶ぶり海鼠みぞれ和へ 他

※写真は全てイメージです。

※料金はサービス料（10％）及び税金を含みます。

※旬の食材を使用しているため、仕入れ状況により内容を一部変更する場合がございます。

■和住 亮太 プロフィール

青年期に料理人たちが技を競い合うテレビ番組に感銘を受け、料理の世界に強い関心を抱く。大学進学後も料理への憧れは冷めず、飲食店でのアルバイトを通じて調理の基礎に触れ、独学で調理師免許を取得。卒業後は兵庫のホテルや大阪の割烹料理店で修業を重ね、約24年間にわたり日本料理の技と心を磨いてきました。

2011年に国家資格「日本料理専門調理師・調理技能士」を取得し、2012年には青年技能者（35歳未満）のうち優れた技能を有する者を表彰する「大阪府青年優秀技能者表彰（なにわの名工若葉賞）」を受賞。以降も研鑽を積み2022年に当ホテル「割烹みなと」副料理長に着任。料理への真摯な姿勢と丁寧な仕事ぶりで、多くのゲストから高い評価を得ています。

【割烹みなと】

20 階に位置し、店内の大きな窓から望むベイエリアの景色を眺めながら上品で繊細な技が光る割烹料理が味わえます。都会の喧騒を忘れさせてくれる温かみのある洗練された店内で心ゆくまでお楽しみください。

TEL : 06-6573-3202

公式ウェブサイト : <https://kappo-minato.com/>

営業時間：ランチ 11 : 30～14 : 30 (L.O.14 : 00)

ディナー 17 : 00～22 : 00 (L.O.20 : 30)



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 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をお客様をお迎えしています。

ICONIA
HOSPITALITY

会社概要	
社名	新社名：アイコンア・ホスピタリティ株式会社（2025 年 7 月 1 日より） 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 185 棟／25,412 室（レジデンス 38 室を除く、2025 年 10 月 1 日時点）
従業員数	12,117 名（2025 年 10 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」（ゴートウーパス）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 安松・白山

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