

<報道関係各位>

2025年12月19日

アートホテル大阪ベイタワー
料理長が贈る 冬のごほうび御膳
あったか鍋×アフタヌーンティースタイル
お茶会気分で楽しい！「火と美 御膳～HITOMI GOZEN～」
2026年1月13日（火）より販売

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）20階「割烹 みなと」では、本格的な寒さを迎え、“火＝温もり・鍋”と“美＝彩り・上質さ”をテーマに、心と身体をやさしく温める「火と美 御膳～HITOMI GOZEN～」を、2026年1月13日（火）から2月28日（土）まで、ランチ・ディナー各1日15食・事前予約限定にて販売いたします。



「火と美 御膳～HITOMI GOZEN～」1名分。小鍋は「海老のたたき取りとハマグリのアメリケーヌ鍋」

和の趣で存在感あるティースタンドに盛り付けた前菜や小鉢は、肉・魚・野菜をバランスよく取り入れ、鶯が告げる早春の訪れを一品一品に映し出しました。まるでアフタヌーンティーのように少しずつ多彩な味わいが楽しめ、心華やぐ上質なひとときを演出します。続く小鍋は、一人ひとりが自分のペースで気兼ねなく楽しめるように仕立てた3種から選べる『ごほうび鍋』。温かな湯気に心までほぐれるような時間をお過ごしいただけます。

■3種から選べる私だけの『ごほうび鍋』

料理長特製の『ごほうび鍋』は、味わいの異なる3種から。
「海老のたたき取りとハマグリのアメリケーヌ鍋」は、海老の旨味を凝縮したアメリケーヌ・ソースを白出汁でのぼした濃厚なスープが特長で、海老と魚のすり身を使ったぷりぷり食感のつみれやハマグリが豊かなコクを引き立てます。**「柚子香る 鯛かぶら鍋」**は、鯛の上品な旨みが広がる出汁に柚子がほのかに香り立ち、蕪と鯛の奥深い味わいをお楽しみいただけます。**「牛すき焼き鍋」**は、割烹みなと特製の割下で、関西風の“焼いてから煮る”調理法で仕上げた一品。牛リブロース肉、ごぼう、玉ねぎ、しいたけなどに、しっかりと甘辛い味わいが広がります。



■火と美 御膳～HITOMI GOZEN～

販売期間：2026年1月13日（火）から2月28日（土）

販売店舗：20階「割烹 みなと」

料金：8,000円 ※1名様より予約可／前日12時までの事前予約制

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）※各15食限定

<お品書き>

●ティースタンド

【上段】・汲み上げ湯葉 美味出汁ジュレ・数の子と菜の花 鱈子ドレッシング・牛しゃぶロール 胡麻ポン酢

【中段】・揚物（えび美人粉揚げ 鰻養老揚げ たらの芽）・うぐいす白玉 ふかひれスープ仕立て

・ノルウェーサーモン アボカド カルパッチョ風

【下段】・菊菜ともち麦のお浸し・焼物（鯛大根の照焼き ベシヤメル餡かけ）・煮物 芋、棒鱈、筍、蒟、梅麩

【引き出し】・握り寿司四種

●選べる『ごほうび鍋』A・B・Cの3種類より、お一人様一つお選びいただけます。※写真は左から[A] [B] [C]の順

[A] 海老のたたき取りとハマグリのアメリケーヌ鍋

[B] 柚子香る 鯛かぶら鍋

[C] 牛すき焼き鍋



●食後のひととき

・パティシエ特製プレートデザート

・大阪 つば市製茶本舗の抹茶ラテ または コーヒー または 紅茶

※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。

【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）



— 「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 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 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。



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／25,435 室 (レジデンス 38 室を除く、2025年12月1日時点)
従業員数	12,156 名 (2025年12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】



「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>

GoTo Pass
by ICONIA

— 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 白山
 TEL: 06-6577-1115 FAX: 06-6573-2855
 E-mail: art-osaka-baytower-marketing@iconia.co.jp