

<報道関係各位>

2026 年 9 月 25 日

アートホテル大阪ベイタワー

新年のはじまりに食卓を彩る「生おせち」10月1日より予約受付開始

伝統の和・華やかな洋・黒鮑やキャビアを詰めた極上重まで。

11月30日までのご予約で「早割」適用

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）では、20階「割烹みなと」にて、2027年の新年を祝う「生おせち」の予約受付を10月1日（木）より開始いたします。一度も冷凍せずにお届けする当ホテルの生おせちは、素材の持ち味と作りたてのおいしさを、ご自宅でお楽しみいただけます。



今年は、例年ご好評をいただいている和の伝統と洋の華やかさを融合した式段重に加え、厳選した高級食材を贅沢に詰め込んだお重をセットにした参段重をご用意いたしました。

当ホテルのこだわりである「生おせち」は、素材の風味や食感を生かし、料理人が手間を惜しまず、一品一品丁寧に仕上げています。美しい盛り付けや縁起物はもちろん、煮物や焼き物、ローストビーフなど自慢の品々を、生おせちだからこそその「作りたての味わい」でご堪能いただけます。大切な方々と迎える新春の幕開けを華やかに彩ります。

また、11月30日（月）までのご予約には、早割価格をご用意しています。

【アートホテル大阪ベイタワー 生おせち 2027 商品概要】



■ 壺の重（和風）

数の子や黒豆、紅白なますなどおせちの縁起物に加え、国産イセエビや銀鱈西京焼きなど「割烹 みなと」の技とこだわりが詰まった王道の和風重。

（お品書き）

姿イセエビ／数の子西京漬け／唐寿美／鶴大根／菊花蕪／鶏松風／銀鱈西京焼き／渋皮栗ブランデー煮／田作り／紅白なます／小鯛笹漬け／サーモントラウトの燻製／叩き牛蒡／茶振りなまこ 柚子香和え／多幸旨煮／紅白小袖／網笠柚子白ワイン煮／床伏旨煮／子宝鮎艶煮／ずわい蟹爪酒蒸し／帆立貝柱黄金焼き／長寿豆松葉串／葉地神／かすみ梅餅／紅白結びのし梅 【全 25 品】



■ 式の重（洋風）

国産牛ローストビーフやオマール海老のポシェをはじめ、ホテルシェフの感性が光る華やかなメニューを詰め合わせた洋風重。

（お品書き）

国産牛サーロイン ローストビーフ／オマール海老のポシェ クリュスタッセソース／フォアグラとトリュフのシュブリース／紅ずわい蟹のアスピック／鰻のバルサミコ蒲焼き 黒米の焼きリゾット／合鴨とオレンジのパデアングルート／スモークチーズのパンデピス添え／牛タンのスモークと野菜のピクルス巻き／スペイン産生ハムと干柿サンドのルーレ／河豚とインカの目覚めのブランドード 鱈子添え／北寄貝とタイラギ貝のミルフィーユ仕立て／あん肝のポットアルガ和え／ミニカヌレ ボルドレーズゼリー 【全 13 品】



■ 参の重（高級食材）

国産の黒鮑やキャビア、このわたといった厳選された高級食材を贅沢に味わう極上重。新年のお祝いの席や酒の肴としてはもちろん、大切な方へのご贈答にも好適なこだわりのお重です。

（お品書き）

たらば蟹酒蒸し／黒鮑柔らか煮／車海老艶煮／竹筒このわた／金目鯛若狭焼き／キャビア／ふかひれ姿煮／海老芋オランダ煮 【全 8 品】

【アートホテル大阪ベイタワー 生おせち 2027 概要】

■ 販売商品：

- ①和洋風参段重「万福」73,000 円（早割 66,000 円）：壺の重（和風）・式の重（洋風）・参の重（高級食材）
- ②和洋風式段重「招福」43,000 円（早割 39,000 円）：壺の重（和風）・式の重（洋風）
- ③極上壺段重「極福」35,000 円（早割 32,000 円）：参の重（高級食材）

■ 予約受付期間：2026 年 10 月 1 日（木）～12 月 25 日（金）15:00 まで

■ 早割予約期間：2026 年 10 月 1 日（木）～11 月 30 日（月）まで

■ 引き渡し日：2026 年 12 月 31 日（木）

■ 引き渡し方法：20 階「割烹 みなと」ご来店または宅配便

※宅配便は別途送料を頂戴します。翌日配達可能な地域に限ります。時間指定はできません。

■ 予約方法：割烹 みなと 店頭または電話

■ 予約・お問い合わせ：割烹 みなと TEL：06-6573-3202（受付時間 11:00～20:00）

※写真はすべてイメージです。

※料金は税込みです。

※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更する場合があります。

— 「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 スカイビュッフェ 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://iconia.co.jp/hotel-art-hotel-osaka-bay-tower-osaka/>

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 長崎①アートホテル佐世保セントラル 大分①アートホテル大分 宮崎①アートホテル宮崎 スカイツー 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日に名称変更）
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44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／25,477室（レジデンス38室を除く、2026年9月1日現在）
従業員数	12,493名（2026年9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」（ゴートウーパス）が2025年5月29日に始動しました。

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