

<報道関係各位>

2024 年 8 月 29 日

**アートホテル大阪ベイタワー
福が舞い込む新年を願い、「選べる生おせち」新登場
早割 2,000 円 OFF ! 9/1 より予約受付開始**



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、20 階「割烹みなと」にて 2025 年おせち料理の予約受付を 9 月 1 日（日）より 開始いたします。皆さまにとって福が舞い込む新年となるように願い、料理はもちろんネーミングにも「福」を取り入れたおせち料理をご用意いたしました。

当ホテルの「生おせち」は、素材の新鮮さと作りたての美味しさをそのままに、ご自宅でお楽しみいただけます。壱の重「招福」に加え、他の 3 種のお重を自由に組み合わせてご注文いただける「選べる生おせち」。「お好きなものをお好きなだけ」組み合わせて、自分だけの特別なお正月をお過ごしください。

壱の重「招福」は、幸運を招く定番の食材を詰め込んだ、当ホテル特製のおせちです。さらに、洋食のテイストを存分に味わえ、幸福が溢れ出すようにと願いを込めた式の重「万福」、高級食材を取り揃え、幸福を最高潮に導く参の重「盛福」、そして、甘党の方にぴったりなパティシエ特製のスイーツおせち与の重「百福」。どのお重にも、「幸福が舞い込む」願いが込められています。

新春を寿ぐ当ホテルのアートで華やかなおせちで、ご家族や大切な方々とともに、心温まる優雅なお正月をお迎えください。また、早割として、11 月 30 日（土）までにご予約いただいたお客様には、式の重、参の重を 2,000 円 OFF でご提供いたします。

【アートホテル大阪ベイタワー おせち概要】

ご予約承り期間：2024 年 9 月 1 日（日）～12 月 25 日（水）18:00 まで

早割ご予約承り期間：2024 年 11 月 30 日（土）まで

お引き渡し日：2024 年 12 月 31 日（火）

お引き渡し方法：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いたします。※翌日配達可能な地域に限ります。時間指定はできません。

ご予約・お問い合わせ：

割烹みなと TEL:06-6573-3202（受付時間 11:00～20:00）

公式ウェブサイト：<https://kappo-minato.com/>

商品概要：

◆壹の重「招福（しょうふく）」 18,000 円

定番を詰め込んだアートホテル特製おせち。



- ◆姿伊勢海老
 - ◆鰻八幡巻き
 - ◆数の子西京漬け
 - ◆黒豆密煮
 - ◆紅白なます
 - ◆田作り
 - ◆龍皮昆布巻き
 - ◆さごし生寿司
- 全 20 種

◆貳の重「万福（まんぷく）」 18,000 円（早割 16,000 円）

洋食のテイストを存分に味わえるおせち。



- ◆国産牛ローストビーフ
 - ◆ハモンセラーノと干柿サンドのルーレ
 - ◆パテ・ド・カンパーニュ
 - ◆オマール海老のポシェ
 - ◆帆立貝柱の燻製
 - ◆スモークサーモン トラウト
 - ◆合鴨パストラミ
 - ◆コンソメロワイヤル
- 全 16 種

◆参の重「盛福（せいふく）」 22,000 円（早割 20,000 円）

蒸し鮑やキャビアをはじめ高級食材を取り揃えた贅沢おせち。



- ◆車海老芝煮
 - ◆蒸し鮑有馬煮
 - ◆唐墨
 - ◆ずわい蟹蒸し焼き
 - ◆鰯照焼き
 - ◆銀鱈味噌漬け
 - ◆キャビア
 - ◆フォアグラとトリュフのシュープリーズ
- 全 22 種

◆与の重「百福（ももふく）」 10,000 円

お正月にも甘いものが欠かせない方に。パティシエ特製スイーツおせち。



- ◆カヌレ
 - ◆マドレーヌ
 - ◆フィナンシェ
 - ◆紅白マーブルマカロン
 - ◆ブッセ ピスタチオクリームサンド
 - ◆花型ストロベリーチョコレートテリーヌ
 - ◆抹茶あんバターサンド
 - ◆コルネ
 - ◆ガトーショコラ
 - ◆オレンジット
- 全 10 種

※料金は税金を含みます。 ※写真はイメージです。

※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更する場合がございます。

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 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

ー取材に関するお問合せー

アートホテル大阪ベイタワー マーケティング担当 安松/西川
TEL: 06-6573-3131 FAX: 06-6573-2855 E-mail: ayana.nyasumatsu@mystays.com
chiharu.nishikawa@mystays.com