ART HOTEL
OSAKA BAY TOWER

＜報道関係各位＞

2025 年 10 月 9 日

アートホテル大阪ベイタワー
ウィッシュコアの星降る幻想的な
イルミネーションビュッフェ 2025

甘美なスイーツに包まれる

「STARRY DAYS ~Angel's Sky Party~」を地上 200m で開催！

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、2025 年 11 月 1 日（土）から 2026 年 1 月 12 日（月・祝）まで、地上 200 メートルに位置し、大阪随一の絶景を誇るレストラン「スカイビュッフェ 51」にて、幻想的な空間で天使たちのパーティーに参加したようなビュッフェ「STARRY DAYS ～Angel's Sky Party～」を開催いたします。毎年ご好評をいただいているイルミネーションビュッフェは、今年で 3 回目を迎える恒例の人気企画。弁天町から発信するこの冬注目のイベントです。

シーズンごとにテーマが替わる「スカイビュッフェ 51」。この冬は、天使を主役に近年 SNS でも注目を集める「ウィッシュコア」の世界観を当ホテルならではの解釈で演出。天使たちが夜空から星屑を集めて作ったイメージのスイーツとともに、羽を休めた天使たちが開くきらきら輝くパーティーをイメージしました。

★星屑で仕立てたような甘いきらめきが集う、エンジェルパーティー★

天使たちが星屑を集めて仕立てたかのようなスイーツがビュッフェラインを彩ります。濃厚なチョコレートとバナナキャラメルを重ねた二段ケーキ『TIARA DELIGHT ―特別な日のチョコレートケーキ―』は、白い羽や星をまとって夜空に瞬く星座を思わせる一品。いちごクリームをまとったチーズケーキで三日月を、満月をかぼちゃクリームと洋梨で表現した『LUCENT ―ルナツインのベイクドチーズケーキ―』、そして特別な演出を添えるのが、バタフライピーティーとゼリーで仕立てたグラススイーツ『FIRST GLOW ―乾杯のバタフライピーゼリー ―』。

レモンジュースを注ぐと色が変わる仕掛けが施され、シャンパンタワーで提供。まるで本当に天使たちが星屑で作ったスイーツを食べられるような体験をお届けします。

★パーティーを彩る、シェフこだわりの冬グルメ★

ビュッフェをさらに華やかに演出するのは、気軽につまめるパーティーフードをイメージしたものから、冬ならではの本格料理をご用意。海藻ビーズをあしらった海老のカクテルやハモンセラーノのブルスケッタ、豚とパセリのテリーヌピンチョス仕立てなど、手軽に楽しめるメニューに加え、あんこうと里芋をじっくり煮込んだブイヤベースや、旨みを閉じ込めたポークロティ オルロフなど、心も体も温まる冬の味覚をご用意。さらにライブキッチンでは、シェフが目の前で焼き上げるアンガス牛ステーキや出来立てパスタを提供し、華やかなパーティー気分を演出します。

★店内は 10,000 球のイルミネーションで世界観を演出★

店内には青・黄・紫を基調にした約 10,000 球のイルミネーションが織りなす幻想的な光の世界が広がります。黒を基調にした店内に羽や月星のモチーフを散りばめ、さらにミラーボールなどを重ねることで、まるで星々が瞬きながら降りそそぐような輝きに包まれます。

光で満たされた空間は、まるでパーティー会場のよう。訪れるゲストを“天使たちのパーティー空間”へと誘うような特別なひとときを演出します。

【スイーツメニュー】

・TIARA DELIGHT
—特別な日のチョコレートケーキ—

・ANGEL HALO
—祝福のマロンムース—

・BABY WING
—見習い天使のカラフルキャンディー—

・FIRST GLOW
—乾杯のバタフライピーゼリー—

・LUCENT
—ルナツインのベイクドチーズケーキ—

・WISH ORB
—願いの詰まったマスカットタルト—

他、全 13 種類

【フードメニュー】

ライブキッチン

●ピッツァ マルゲリータ ●チキンソテー オニオンソース ●出来立てパスタ 紅ずわい蟹と白菜のクリームソース ●じゃがいものニョッキ トマトのグラタン風 ●サワラのグリル デュクセルソース(ランチ限定) ●アンガス牛ステーキ 赤ワインソース(ディナー限定)

ビュッフェ料理

●海老のカクテル 海藻ビーズ ●ハモンセラーノのブルスケッタ ●ほうれん草とドライトマトの冷製フリッタータ ●豚とパセリのテリーヌ ピンチョススタイル ●あんこうと里芋のブイヤベース ●ポークロティ オルロフ ●ミートソースラザニア ●紅ずわい蟹の茶碗蒸し コンソメ風味 ●サーモントラウトとアボカドの洋風ちらし寿司　他

【企画概要】

名称： **STARRY DAYS ～Angel's Sky Party～**(読み：スターリーデイズ ～エンジェルズスカイパーティー～)
期間：2025 年 11 月 1 日（土）～2026 年 1 月 12 日（月・祝）
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（最終入店時間 13:30）
※入店を 5 回に分け、各回 90 分制となります。
※ご予約は下記時間にて承ります。
①11:30～13:00 ②12:00～13:30 ③12:30～14:00 ④13:00～14:30 ⑤13:30～15:00

ディナービュッフェ

時間：17:00～22:00（最終入店時間 20:00）
※入店を 7 回に分け、各回 90 分制となります。
※ご予約は下記時間にて承ります。
①17:00～18:30 ②17:30～19:00 ③18:00～19:30 ④18:30～20:00 ⑤19:00～20:30 ⑥19:30～21:00 ⑦20:00～21:30

料金：		平日		土・日・祝	
		【窓際席】	【中央席】	【窓際席】	【中央席】
ランチ	大人	5,000 円	4,500 円	5,500 円	5,000 円
	子ども	2,000 円	2,000 円	2,300 円	2,300 円
ディナー	大人	6,300 円	5,800 円	7,000 円	6,500 円
	子ども	2,600 円	2,600 円	3,000 円	3,000 円

※料金はサービス料（10 %）及び税金を含みます。 ※子ども料金は 5～12 歳対象
※2025 年 12 月 20 日（土）～12 月 25 日（木）、 2026 年 1 月 1 日（木・祝）～1 月 4 日（日）は、クリスマス・お正月期間の為、特別料金でのご案内となります。詳しくは後日公式ウェブサイトにてご案内させていただきます。

【クリスマス特別ビュッフェを実施！】

スイーツのラインアップはそのままに、この期間だけの特別メニューがビュッフェやライブキッチンに登場します。
トリュフのソースで仕上げた自家製ローストビーフに、アトランティックサーモンとベビーホタテのプロヴァンス風、オマール海老とずわい蟹を贅沢に使用したパイ包み焼きなど、クリスマスシーズンに相応しい華やかなビュッフェをお楽しみください。

【フードメニュー 一例】

● 4 種類のチーズプラッター ●シャルキュトリー盛り合わせ ●スペイン産ハモンセラーノ ●フォアグラの入ったミートローフ ●アトランティックサーモンとベビーホタテのプロヴァンス風 ●国産牛ローストビーフ トリュフソース ●オマール海老とずわい蟹のパイ包み焼き ●骨付きチキンのグリル 粒マスタードソース　他

期間：2025 年 12 月 20 日（土）～12 月 25 日（木）　ディナータイム限定
※2025 年 12 月 20 日（土）・21 日（日）・24 日（水）・25 日（木）は 2 部制
（第 1 部 17:30～19:10 ／第 2 部 20:10～21:50）
※2025 年 12 月 22 日（月）・23 日（火）は 17:00～22:00 の時間枠で 100 分制のご案内

料金：		12 月 20 日(土)～12 月 25 日(木)	
		【窓際席】	【中央席】
ディナー限定	大人	12,000 円	10,000 円
	子ども	5,000 円	5,000 円

※料金はサービス料（10 %）及び税金を含みます。 ※子ども料金は 5～12 歳対象

【ご予約・お問い合わせ】
スカイビュッフェ 51　TEL: 06-6577-1101　公式ウェブサイト：https://sky-buffet51.com/
営業時間：ランチ　　11:30～15:00（最終入店時間 13:30）
　　ディナー　17:00～22:00（最終入店時間 20:00）

※食材は、当日の状態、仕入れ状況により変更となる場合がございます。
※写真はすべてイメージです。

― 「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
【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】　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**❶アートホテル旭川**　青森**❷アートホテル青森、アートホテル弘前シティ**　岩手**❶アートホテル盛岡**　新潟**❷アートホテル新潟駅前、アートホテル上越**　東京**❶アートホテル日暮里 ラングウッド**　千葉**❶アートホテル成田**　大阪**❶アートホテル大阪ベイタワー**（空庭温泉 OSAKA BAY TOWER）　福岡**❶アートホテル小倉ニュータガワ**　大分**❶アートホテル大分**　宮崎**❶アートホテル宮崎**　鹿児島**❶アートホテル鹿児島**　沖縄**❶アートホテル石垣島**

【アイコニア・ホスピタリティ】
アイコニア・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	新社名：アイコニア・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 170 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

― 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　西川
TEL: 06-6577-1115　FAX: 06-6573-2855
E-mail: chiharu.nishikawa@iconia.co.jp