

<報道関係各位>

2026 年 8 月 20 日

アートホテル大阪ベイタワー

秋の味覚ビュッフェ「The Secret Study ～伯爵の秘密の書斎～」

13 のコレクションに隠された“14 番目”の秘密とは——。

2026 年 9 月 1 日（火）より開催

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）は、2026 年 9 月 1 日（火）から 10 月 31 日（土）まで、地上 200 メートルに位置し、大阪の街並みを一望できる絶景が魅力のレストラン『スカイビュッフェ 51』にて、秋の味覚ビュッフェ『The Secret Study ～伯爵の秘密の書斎～』を開催いたします。



シーズンごとにテーマが変わるスカイビュッフェ 51。今回のテーマは「ヨーロッパを巡る伯爵が愛した美しきコレクション」。地上 200 メートルに佇む秘密の書斎を舞台に、伯爵が旅先で手に入れた蒐集品や、旅の記憶とともに大切にしていた品々を、栗やブドウ、洋梨、カボチャなど秋の味覚を取り入れた 13 種類のスイーツで表現しました。古書やトランクケース、時計、絵画などが並ぶ、まるで伯爵の秘密のコレクション展を訪れたかのようなビュッフェ体験をお届けします。

さらに、世界観をより深くお楽しみいただけるコンテンツとして、店内を巡りながら挑戦する謎解きをご用意。店内装飾に隠された暗号を解き明かした方だけが味わえる「14 番目のシークレットコレクション」も登場します。ミステリアスな世界観に浸りながら、秋ならではの味覚を堪能する特別なビュッフェ体験をお楽しみいただけます。



■伯爵が愛したコレクションを、秋の味覚で表現

本企画では、栗やカボチャ、いちじくなど秋を代表する食材を用い、伯爵が旅先で手に入れた蒐集品や、旅の記憶にまつわる品々をモチーフに、個性豊かなスイーツに仕立てました。

伯爵が旅する中で手に入れた「マリーの宝箱」は、かつて王妃が愛用していたと伝わるコレクション。バイクドチーズケーキにブドウやシャインマスカット、いちごを重ねたゼリーをのせ、まるで色鮮やかな宝石を閉じ込めたかのような一品に仕上げました。また、

いちじくとキャラメルのパリブレストは、「過ぎ去った秋の豊かな時間を閉じ込めた懐中時計」をイメージ。キャラメルのコクに、いちじくの風味とカシスの酸味を合わせ、秋の奥深さを感じられる味わいをお楽しみいただけます。そのほかにも、古書や絵画など、伯爵が大切にしていたコレクションをモチーフにしたスイーツが並びます。

さらに、伯爵の秘密の書斎をより深く楽しめる仕掛けとして、謎を解いた方だけが味わえる「14 番目のシークレットコレクション」をご用意します。ゲストは 13 のコレクションにまつわるショートストーリーに残された手掛かりをもとに謎を解き、店内装飾に隠された「14 番目のシークレットコレクション」へとつながる暗号を探し出します。見事、暗号を見つけ出した方だけが、「14 番目」の正体となる特別なスイーツを味わうことができます。

■ヨーロッパの食文化と、実りの秋が出会うフードメニュー

フードメニューでは、伯爵がヨーロッパを巡る旅で出会った各国の料理に、きのこやカボチャ、秋鮭、銀杏など旬の恵みを掛け合わせたメニューが並びます。ハンガリーやスペイン、イタリアなど、それぞれの国の食文化を感じられる料理を通して、伯爵の旅路をたどるような食体験をご堪能いただけます。

特におすすめは、ハンガリーの郷土料理をアレンジした「グラーシュ（ハンガリー風ビーフシチュー）」、秋鮭と銀杏を使用した「秋鮭と銀杏のパエリア」、柿のやさしい甘みと生ハムの塩味が調和する「柿と生ハムのタルティース」。そのほかにも、秋の味覚をふんだんに取り入れた多彩なメニューをご用意しました。スイーツからフードまで、伯爵とともにヨーロッパを旅するような物語性と、実りの秋を一度に感じられるラインアップです。



【スイーツメニュー】



・ 貴婦人の帽子



・ 旅人の記録



・ 旅路のトランクケース



・ 美食の書

(ほか、全 14 種類 (シークレットを含む))



・ 謎の鍵



・ 書斎の壁面

【フードメニュー】

ライブキッチン

●ピッツァ マルゲリータ ●海老と秋野菜のチーズフォンデュ ●秋刀魚ときのこのパスタ ボスカイオーラ ●カボチャのニョッキ クリームソース ●ディアボラ風チキン 焼き芋添え (ランチ限定) ●アンガス牛ローストビーフ シャリアピンソース (ディナー限定)

ビュッフェ料理

- ローストポークとブドウ ディルマスタードソース ●魚介とさつまいものメリメロ 柚子風味 ●タコとエリンギのガリシア風 ●柿と生ハムのタルティーヌ ●鴨ロースとシチリア風カボチャのマリネ ●グラッシュ（ハンガリー風ビーフシチュー） ●モン・サン・ミッシェル風オムレツ ●カボチャのシェパーズパイ ●タラのロースト 白ワインソース ●秋鮭と銀杏のパエリア ほか

【オリジナルカクテル&モクテル（オプション）】

企画テーマを表現したオリジナルカクテル&モクテルもご用意。
本企画の世界観をさらに引き立てるオリジナルドリンクをお楽しみいただけます。

＜カクテル／各 900 円＞

- ・ Marigold ～秋の果樹園～
- ・ Verdant Earl ～緑果の伯爵～
- ・ Moonlit Diary ～月夜の秘密日記～
- ・ Masquerade Rouge

・ Autumn Manor

＜モクテル／各 700 円＞

- ・ Velvet Night ～薔薇の夜会～
- ・ Secret Library



【企画概要】

名称：The Secret Study ～伯爵の秘密の書斎～（読み：ザ シークレット スタディ ～ハクシャクノヒミツノショサイ～）

期間：2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）

場所：スカイビュッフェ 51（SKY BUFFET 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・祝日	
		【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

※10 月 17 日（土）のディナーは特別料金となります。

★GoTo Pass 会員は優待価格でご利用いただけます。

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

※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。

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 スカイビューフェ 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タワー 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	アイコニア・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 ・ホテル業
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／25,487 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 8 月 1 日現在）
従業員数	12,473 名（2026 年 8 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 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」（ゴートウパス）が 2025 年 5 月 29 日に始動しました。

GoTo Pass
by ICONIA

公式ウェブサイト: <https://gotopass.jp>

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