

【報道関係者各位】

OBT-17-28

HOTEL OSAKA BAYTOWER

ホテル大阪ベイタワー

2017年9月29日

～地域の皆様と共に25年、心を込めて最後まで～

『ベイタワー感謝祭』開催

開催期間 2017年10月1日(日)～2017年12月31日(日)

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:須田貞則)が経営する、ホテル大阪ベイタワー(大阪市港区、総支配人:大坂大)は、定期建物賃貸借契約の満了に伴い、平成30年1月5日(金)をもちまして、営業を終了する運びとなりました。ホテル大阪ベイタワーは、平成5年4月30日に大阪の港区弁天町 ORC(オーク)200のランドマークとして開業し、皆様の支えのもと地域の一番館を目指して25年間歩むことができました。今まで支えていただきました皆様へ感謝を込めて、ホテル大阪ベイタワーの魅力が詰まった『ベイタワー感謝祭』を2017年10月1日(日)より12月31日(日)までの期間開催致します。



感謝を込めたウインドウ・イルミネーション

シェフが旬の食材を巧みに用い、心を込めて腕をふるう「サンクススペシャルコース」や、長年1階ロビーラウンジの看板メニューとして多くのお客様に愛されていた「港ぜんざい」が復刻メニューとして登場。また、ホテル大阪ベイタワーのシンボルである宝石を散りばめたような美しい夜景を眺めながら、バーテンダーや唎酒師がお薦めする貴重なお酒をお得にお楽しみいただけるキャンペーンをご用意いたしました。是非、ホテル大阪ベイタワー25年間の感謝の心を味わい尽くしてください。

【報道関係お問い合わせ先】

ホテル大阪ベイタワー マーケティング室

担当: 山村、佐藤 Tel:06-6573-3132 Fax:06-6573-2855 E-mail:ken.yamamura@granvista.co.jp

【『ベイトワー感謝祭』開催概要】

開催期間:2017年10月1日(日)~12月31日(日) 除外日…12月23日(土・祝)~12月25日(月)

■■■ シェフが魅せるサンクススペシャルコース ■■■

■51階スカイラウンジ「エアシップ」

「Airship(エアシップ)」(ディナー) おひとり様 6,000円(税サ込)

オードブル / 前菜 / 本日のスープ / お魚料理 / お肉料理 / デザート 等

■20階鉄板焼「瑠璃」



「オマールランチ」 おひとり様 8,000円

オードブルサラダ / オマール海老 / 国産牛ロース肉(100g) 等

「オマール海老と国産牛コース」(ランチ・ディナー) おひとり様 10,000円

オードブル / スープ / オマール海老 / 国産牛ロース肉(120g) 等

「鮑と神戸牛コース」(ランチ・ディナー) おひとり様 20,000円

オードブル / スープ / 鮑 / 焼き野菜 / 神戸牛リブロース(100g)等

■■■ サンクスキャンペーン ■■■

■「3名様以上のご利用で1名様無料」

各レストランがお薦めする対象コース料理を3名様以上でご注文のお客様は、1名分のコース料金が無料に。

■「夜景と共にお得に楽しむ貴重なお酒」



・ウイスキーセカンドフリー

同じ銘柄が2杯目無料又は、ダブルをシングル料金で。

(バーテンダーお薦めウイスキーリストからお選びください。)

・銘酒(ウイスキー、日本酒)飲み比べセット

ウイスキー好きには堪らない熟成年数や産地ごとに飲み比べ。また、
唎酒師が厳選した日本酒もお楽しみいただけます。

※一部ご利用いただけない店舗がございます。

■■■ お客様からのお声により再び登場 復刻メニュー ■■■



■1階ロビーラウンジ

「港ぜんざい」 おひとり様 1,200円(税サ込)

※表示は全て税金・サービス料込みの価格です。※写真は全てイメージです。

【報道関係お問い合わせ先】

ホテル大阪ベイトワー マーケティング室

担当: 山村、佐藤 Tel:06-6573-3132 Fax:06-6573-2855 E-mail:ken.yamamura@granvista.co.jp

■ 51 階スカイラウンジ「エアシップ」 ～ホテル最上階(200m)から移りゆく景色を一望できる天空のレストラン～



ランチタイム 11:30～15:00(L.O.14:00)
 土・日・祝日 2 部入替制 11:30～13:00 / 13:15～15:00
 ディナータイム 18:00～(L.O.21:00)
 日・祝日～(L.O.20:30) ※休前日を除く
 パータイム 18:00～23:00(L.O.22:30)
 日・祝日～22:00(L.O.21:30) ※休前日を除く
 ご予約・お問合せ先 06-6577-1101(ダイヤルイン)

■ 20 階日本料理「磯風」 ～旬の食材がもつ“旨み”を最大限に引き出した本場関西ならではの会席料理～



ご昼食 11:30～15:00(L.O.14:30)
 ご夕食 17:30～21:00(L.O.20:30)
 ご予約・お問合せ先 06-6573-3202(ダイヤルイン)

■ 20 階鉄板焼「瑠璃」 ～厳選された国産牛と選りすぐりの食材を堪能する鉄板焼レストラン～



ランチタイム 11:30～15:00(L.O.14:30)
 ディナータイム 17:30～21:00(L.O.20:30)
 ※月曜定休(祝日は営業、翌日定休)
 ご予約・お問合せ先 06-6573-3145(ダイヤルイン)

■ 1 階ロビーラウンジ ～やすらぎに包まれたお友達との語らいやお待ち合わせに最適なラウンジ～



10:00～19:00
 ご予約・お問合せ先 06-6573-3204(ダイヤルイン)

【ホテル大阪ベイタワー営業終了について】

ホテル大阪ベイタワーは定期建物賃貸借契約の満了に伴い、平成 30 年 1 月 5 日のチェックアウトをもちまして株式会社グランビスタ ホテル&リゾートの運営によるホテル営業を終了致します。グランビスタによる営業終了後は全館リニューアル工事を経て平成 30 年 3 月 29 日より新ホテル運営会社「株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント」により営業を開始する予定です。平成 5 年 4 月 30 日の開業以来、長年に渡り地域の皆様をはじめ、多くのお客様にご利用頂きましたことを心より深く御礼申し上げます。

【報道関係お問い合わせ先】

ホテル大阪ベイタワー マーケティング室

■ホテル大阪ベイタワー 概要

名称: 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(ORC200内)

お問合せ: 06-6577-1111(代表)

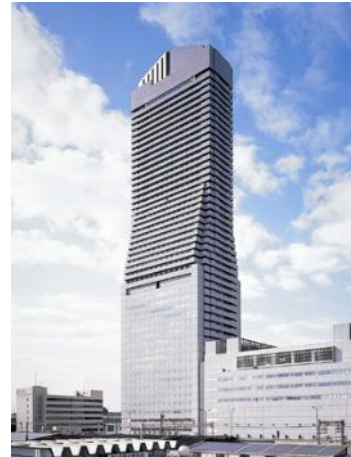
開業: 1993年4月30日

構造: 地下2階、地上51階、高さ地上200m

客室数: 383室・480名

URL: <http://www.osaka-baytower.com>

Facebook: <https://www.facebook.com/osaka.baytower>



ホテル大阪ベイタワーは、地上200m、51階建て、客室はすべて30階以上に位置する「大阪でいちばん夜景のきれいなホテル」。大阪駅から8分の弁天町駅直結で、活気溢れる大阪周辺のレジャースポットまですぐ。快適な客室でゆとりのステイをお約束いたします。

※ホテル大阪ベイタワーは、グランビスタ ホテル&リゾートのグループ施設です。

■グランビスタ ホテル&リゾートについて

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウエイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業、物販事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名: 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート

所在地: 東京都千代田区内神田 2-3-4 S-GATE 大手町北 5F

創立: 1958年8月27日 資本金: 1億円

代表取締役社長: 須田 貞則

TEL: 03-5209-4121 (代表)

URL: <http://www.granvista.co.jp/>

Facebook: <https://www.facebook.com/granvista.co.jp>

GRANVISTA
地域の価値で、未来を変えていく。

《施設一覧》 札幌グランドホテル 札幌パークホテル ホテル大阪ベイタワー 熊本ホテルキャッスル 銀座グランドホテル

ホテルインターゲート京都 四条新町(2018/3 開業) ホテルインターゲート東京 京橋(2018/4 開業) ホテル・ザ・ルーテル 章月グランドホテル

白良荘グランドホテル 黒部観光ホテル ホテルゆもと登別 鴨川シーワールド 鴨川シーワールドホテル 苫小牧ゴルフリゾート 72

佐野ハイウェイレストラン 足柄ハイウェイレストラン 大津ハイウェイレストラン 熱海ビーチライン GRANVISTA Shopping Online

【報道関係お問い合わせ先】

ホテル大阪ベイタワー マーケティング室

担当: 山村、佐藤 Tel:06-6573-3132 Fax:06-6573-2855 E-mail: ken.yamamura@granvista.co.jp