

Take out & Delivery Menu

2021. 3/1 ~ 5/5

Food

レギュラーメニュー

*当日 17 時迄のメニューです。/ご注文をお受けしてからお作りいたしますので、60 分程度お時間を頂戴いたします。

*ポリフェノール的一种である天然色素でピンク色のさっぱりした洋風ごはんに仕上げました。ご希望があれば白ごはんに変更可能です。



1 秘伝ダレでじっくり照り焼きにした
但馬鶏モモ BOX
¥1,100



2 アトランティックサーモンの
ミディアムローストBOX -プリマヴェーラー-
¥1,200



3 トマトソースでコトコ煮込んだ
チーズハンバーグBOX
¥1,300



4 いろいろ和洋BOX
-威風堂々-
¥1,500



5 プレミアムハイクラス御膳
-オマール海老と春野菜のフリッター-
¥2,400



6 特選国産牛ロースステーキと
プレミアムオムライスBOX
-TYRANT-
¥3,500



7 神戸牛使用
ホテルシェフが本気で作った
肉汁したたるロッシーニ風サンド
¥2,800

サイドディッシュ 各 ¥400

- 11 ホテル自家製唐揚げ
- 12 ジャンボフランク&シャウエッセンのグリル
- 13 キノコとベーコンのソテー
- 14 生ハムとカッターチーズのホテルサラダ
- 15 ざく切りフレンチポテトフライ
- 16 スモークサーモンと香味野菜の盛り合わせ

ランチメニュー

*当日 14 時迄のメニューです。/店舗在庫がなくなり次第、販売終了とさせていただきます。



21 真空調理の柔らか照り焼きチキン弁当
¥750



22 舌平目のポビエツ&サフランライス弁当
¥800



23 和風 SaiSai いろいろ御膳 -Le Printemps-
¥1,050



24 明太子と山芋とろろの麦ごはんDON
¥750



25 海老の常勝フライDON 雑穀ごはん
¥850



26 「龍のたまご」で作った
ホテル特製オムライス
& 神戸牛入り手ごねハンバーグ弁当
¥900



27 国産炙り牛DON
生ハムサラダとパンナコッタのフルーツ添え
¥950

スペシャルメニュー

*前日 11 時迄の要予約メニューです。



31 洋風スペシャルBOX
-STANDARD-
¥2,000



32 洋風プレミアムBOX
-HAPPINESS-
¥4,000



33 神戸牛&オマール海老のアルティメットBOX
-KINGDOM-
¥6,800



34 ホテル特製 PARTY PLATE
M サイズ/¥4,000・L サイズ/¥6,000

Sweets

期間限定

* 前日 11 時までの要予約メニューです。



ピンク・ミケランジェロ - プリマヴェーラー
(ストロベリー生クリームデコレーションケーキ)
4号 ¥4,800



シャンバラ
(ストロベリーシフォンケーキ)
4号 ¥4,500



ラヴィアンローズ
(カスタードクリーム&バタークリームのフレンジエ)
4号 ¥4,000



* ホールサイズは、2日前までの要予約メニューです。

<タルト>	<1ピース>	<ホール>
苺のケーキタルト	¥780	¥6,240
苺のタルト リッチカスタード	¥750	¥6,000
苺のタルト ディープチョコレート	¥750	¥6,000
マロントルト	¥800	¥6,400
フルーツミックスタルト	¥750	¥6,000
白苺と桃苺のタルト	¥1,300	¥10,400



北海道産原乳使用 女神のシュークリーム
DRIP WHITE (カスタード&生クリーム)
DRIP PINK (ストロベリー&生クリーム)
DRIP DARK (チョコカスタード&生クリーム)
各¥550



* 前日 11 時までの要予約メニューです。

ラウンドケーキ	4号	¥3,000
ラウンドチョコケーキ	5号	¥3,500
	6号	¥4,000



* 2日前までにご注文・画像データをメールでお送りください。

♪ 記念日やお祝いに、お客様のご希望の写真をケーキに転写いたします。
フォトプリントオプション 追加¥540



北海道産原乳使用
女神のふんわりロールケーキ ¥1,850



京都産卵の美食卵使用
こだわり卵のキャラメルプリン ¥450



マドレーヌ&フィナンシェ アソートセット
(プレーン・抹茶・チョコのセット商品です)

8個	¥2,000
10個	¥2,400
15個	¥3,600

ご利用条件・注意事項

【注文方法】	お電話
【受付時間】	9:00 ~ 18:00
【配達時間】	11:00 ~ 18:00 ランチメニューは 11:00 ~ 14:00
【お支払い】	現金・PayPay・プレミアム食事券
【注文個数】	1種 20個以上のご注文は2日前まで。
【キャンセル】	ご注文後のキャンセルは、キャンセル料を頂戴します。

【配達地域】

A エリア：2,000円より承ります。
◇港区： 弁天・市岡・市岡元町・波除磯路・三先・南市岡・夕風
◇西区： 九条南
B エリア：10,000円より承ります。
◇港区： 石田・田中・福崎・八幡屋
◇西区： 川口・九条・境川・千代崎
◇此花区： 春日出北・春日出中・春日出南 四貫島・梅香・西九条
◇大正区： 三軒家西・三軒家東・泉尾

- ・料金は消費税・容器代・配送費を含みます。
- ・品質保持の為お早めにお召し上がりください。
- ・当日予約での配達商品はお時間を頂く場合がございます。
- ・当日販売分はなくなり次第、終了とさせていただきます。
- ・画像はイメージです。
- ・実際の商品とは異なる場合がございます。
- ・こちらのメニュー・価格は季節や仕入れ状況により予告なく変更になる場合がございます。
- ・デリバリーに関しましては混雑状況によりお待たせする可能性がございます。



TEL 06-6573-3132
art-osaka-baytower-saras@mystays.com

ご予約での注文も承っております。
配達時間 11:00 ~ 18:00

下記に該当する場合はご利用をお断りさせていただきます。
過去当社との契約に違反したことがある方、
またその関係者であると当社が判断した場合・暴力団・暴力団員、
暴力団関係者、その他の反社会的勢力であると判明したとき、
また過去に暴力団であったことが判明したとき。

Take out & Delivery Menu

2021. 5/6 ~ 6/30

Food

レギュラーメニュー

*当日 17 時迄のメニューです。 /ご注文をお受けしてからお作りいたしますので、60 分程度お時間を頂戴いたします。
*ポリフェノール的一种である天然色素でピンク色のさっぱりした洋風ごはん仕上げました。ご希望があれば白ごはんまたはパンに変更可能です。



1 低温調理やわらか蒸し鶏とアボカドサラダのヘルシー BOX
¥1,100



2 長崎県産マトウダイのムニエル濃厚サフランソース ¥1,200



3 トマトソースでココト煮込んだチーズハンバーグBOX ¥1,300



4 いろどり和洋BOX- 威風堂々- ¥1,500



5 プレミアムハイクラス御膳オマール海老と彩り野菜のロースト BOX
¥2,400



6 特選国産牛ロースステーキとプレミアムオムライスBOX -TYRANT- ¥3,500



7 神戸牛使用ホテルシェフが本気で作った肉汁したたるロッキーニ風サンド ¥2,800

サイドディッシュ 各¥400

- 11 ホテル自家製唐揚げ
- 12 ジャンボフランク&シャウエッセンのグリル
- 13 キノコとベーコンのソテー
- 14 生ハムとカッターチーズのホテルサラダ
- 15 ざく切りフレンチポテトフライ
- 16 スモークサーモンと香味野菜の盛り合わせ

ランチメニュー

*当日 14 時迄のメニューです。 /ご店舗在庫がなくなり次第、販売終了とさせていただきます。



21 長崎県産マトウダイのムニエルサフラン風味の白ワインソース ¥800



22 ザ・タコライス赤ワイン風味のミートソース掛け ¥800



23 鶏モモ肉と新緑香るゴロゴロ野菜のフリカッセ&バターライス ¥850



24 「龍のたまご」で作ったホワイトソースのオムライス&神戸牛入り手ごねハンバーグトマト煮込み弁当 ¥900



25 国産牛使用シェフの魂宿る炎の炙り牛 DON 生ハムサラダ & パンナコッタフルーツ添え ¥950



26 国産牛使用低温調理で柔らかく仕上げたロースビーフ DON サラダ&フルーツ杏仁ナタデココ添え ¥1,000



27 和風 SaiSai いろどり御膳 ¥1,050

スペシャルメニュー

*前日 11 時迄の要予約メニューです。 34 PREMIUM PARTY PLATE-PHOENIX- は 3 日前迄の要予約メニューです。



31 洋風スペシャルBOX -STANDARD- ¥2,000



32 洋風プレミアムBOX -HAPPINESS- ¥4,000



33 神戸牛&オマール海老のアルティメットBOX -KINGDOM- ¥6,800



34 PREMIUM PARTY PLATE -PHOENIX- ¥15,000



35 ホテル特製PARTY PLATE M / ¥4,000 ・ L / ¥6,000

母の日や記念日におすすめ 期間限定デザインアートケーキ



ピンクミケランジェロ
(ストロベリー生クリームデコレーションケーキ)
4号 / ¥4,800



ラヴィアンローズ バイオレット
(カスタードクリームとバタークリームのフレンジエ)
4号 / ¥4,000

* 前日 11 時迄の要予約メニューです。



* ホールサイズは、2 日前迄の要予約メニューです。

<タルト>	<1 ピース>	<ホール>	
苺のケーキタルト	¥780	¥6,240	
苺のタルト リッチカスタード	¥750	¥6,000	
苺のタルト ディープチョコレート	¥750	¥6,000	
フルーツミックスタルト	¥750	¥6,000	
パープル ヴィーガンタルト	¥650	¥5,200	* 米粉でつくった紫芋のタルト
グリオット&スフレチーズタルト	¥750	¥6,000	* グリオット&スフレチーズタルトはリキュールを使用しております。
ベリータルト	¥780	¥6,240	
宮崎県産マンゴーのタルト	¥1,650	¥13,200	



<シュークリーム>
北海道産原乳使用 女神のシュークリーム
DRIP PINK (ストロベリー&生クリーム)
DRIP DARK (チョコカスタード&チョコ生クリーム)
DRIP WHITE (カスタード&生クリーム)
各 ¥550



* 前日 11 時迄の要予約メニューです。

ラウンドケーキ
ラウンドチョコケーキ
4号 ¥3,000
5号 ¥3,500
6号 ¥4,000



北海道産原乳使用
女神のふんわりロールケーキ
¥1,850



京都産旬の美食卵使用
こだわり卵のキャラメルプリン
¥450



マドレーヌ&フィナンシェ
アソートセット
8個 / ¥2,000
10個 / ¥2,400
15個 / ¥3,600

* プレーン・抹茶・チョコのセット商品です

ご利用条件・注意事項

<予約受付時間> 9:00 ~ 18:00 (*当日は9:00 ~ 17:00)

<注文方法> お電話

<配達時間> 11:00 ~ 18:00 (*ランチメニューは 11:00 ~ 14:00)

<お支払い> 現金・PayPay・プレミアム食事券 (料金は消費税・容器代・配送費を含みます。)

<ドライブスルー受け取りサービス>

ご予約の際にお申し付けください。当日お車で越しの際はホテル1F エントランスにて商品の受け渡しが可能です。

<キャンセル料>

当日キャンセルは100%頂戴いたします。

*20個以上ご注文の場合、ご注文後のキャンセルは100%頂戴いたします。

配達地域・注文個数 *20個以上のご注文は2日前迄

<A エリア / 2,000円より承ります。>

◇港区: 弁天・波除・磯路・市岡・市岡元町・南市岡・三先・夕風

◇西区: 九条南

<B エリア / 10,000円より承ります。>

◇港区: 石田・田中・福崎・八幡屋

◇西区: 川口・九条・境川・千代崎

◇此花区: 春日出北・春日出中・春日出南・四貫島・梅香・西九条

◇大正区: 三軒家西・三軒家東・泉尾



- ・画像はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。
- ・こちらのメニュー・価格は季節や仕入れ状況により予告なく変更になる場合がございます。
- ・デリバリーに関しましては混雑状況によりお待たせする可能性がございます。

- ・品質保持の為お早めにお召上がりください。
- ・当日予約での配達商品はお時間を頂く場合がございます。
- ・当日販売分はなくなり次第、終了とさせていただきます。



TEL 06-6573-3132

* 下記に該当する場合はご利用をお断りさせていただきます。

過去当社との契約に違反したことがある方、またその関係者であると当社が判断した場合・暴力団・暴力団員、暴力団関係者、その他の反社会的勢力であると判明したとき、また過去に暴力団であったことが判明したとき。