

# Take out & Delivery Menu

2021. 9/1 ~ 10/31

## 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またはパンに変更可能です。



1 ¥950  
ロティサリーチキン スパイシーハリッサカレー



2 ¥1,100  
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



3 ¥1,200  
白身魚のムニエル 濃厚サフランソース & 柔らかポークトマトシチュー



4 ¥1,300  
トマトソースでココト煮込んだチーズハンバーグ BOX



5 ¥1,500  
いろいろ和洋 BOX- 威風堂々 -



6 ¥2,400  
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



7 ¥3,500  
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-



8 ¥2,800  
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シーニ風サンド

### 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 ¥850  
ハンバーグとアボカドのロコモコ BOX



22 ¥850  
薄切ポークとチーズを重ね揚げたミルフィーユカク BOX



23 ¥950  
ホテル特製赤ワイン仕込みのビーフシチュー BOX



24 ¥900  
「蘭王」でつくったホテル特製オムライス & 神戸牛入り手ごねチーズハンバーグ弁当



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



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



27 ¥1,050  
和風 SaiSai いろいろ御膳

### サイドディッシュ 各 ¥400

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





31 オードブル盛り合わせ ¥1,500



32 ロティサリーチキン (1羽:約 1.0 kg) ¥1,500



33 ロティサリーチキン (国産若鶏1羽:約 1.8 kg) ¥2,200



34 洋風スペシャルBOX -STANDARD- ¥2,000



35 洋風プレミアムBOX -HAPPINESS- ¥4,000



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



37 PREMIUM PARTY PLATE -PHOENIX- ¥15,000  
\*3 日前迄の要予約メニューです。



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

オリジナルスープ (スープメニューは、真空パックでの販売となります。温めてお召し上がりください。)

\*前日 11 時迄の要予約メニューです。



完熟トマトと玉白茸スープ ¥600



コラーゲンたっぷり濃厚上湯春雨スープ ¥680



ブルーベリーワインを使ったスープシチュー ¥880

カロリー  
154kcal

たんぱく質  
4.7g

葉酸  
128.0 μg

カロリー  
247kcal

たんぱく質  
12.8g

葉酸  
37.0 μg

カロリー  
288kcal

たんぱく質  
5.7g

葉酸  
20.0 μg

《スープメニュー販売開始》

“女性の活躍”をサポートするため発足した、女性スタッフのプロジェクトチームが、「美味しいものを食べて、体の中から労わってほしい！」という思いを込めて開発。管理栄養士監修のもと、たんぱく質や鉄分、葉酸などのぜひ摂取してほしい栄養素やカロリーを算出。ただ美味しいだけでなく、美容と健康を考えたオリジナルスープです。

Sweets

\*Sweets は前日 11 時迄の要予約メニューです。



クリムソングローリー (赤いチョコレートクリームリングケーキ) 4号 / ¥4,000



ホワイトミケランジェロ (生クリームデコレーションケーキ) 4号 / ¥4,800



<タルト>

- A 苺のケーキタルト
- B 苺のタルト リッチカスタード
- C 苺のタルト ディープチョコレート
- D フルーツミックスタルト
- E ベリーのタルト
- F レアチーズタルト
- G ポアール (熟成梨) のタルト
- H マロンタルト
- I ひらたねなしがき 平核無柿のキャラメリゼタルト
- J シヤインマスカットのタルト

<1 ピース>

- ¥780
- ¥750
- ¥750
- ¥750
- ¥780
- ¥680
- ¥680
- ¥850
- ¥850
- ¥980

<ホール>

- ¥6,240
- ¥6,000
- ¥6,000
- ¥6,000
- ¥6,240
- ¥5,440
- ¥5,440
- ¥6,800
- ¥6,800
- ¥7,840

\*ホールサイズは、2 日前迄の要予約メニューです。

■ J : 仕入れ状況により、予告なく終売になる場合がございます。



超濃厚  
ゴルゴンゾーラチーズのアートスティック  
(プレーン・チョコ・パプリカ・抹茶・黒胡麻)

「接待の手土産セレクション 2020 入選」  
イタリアイゴール社製ゴルゴンゾーラチーズ  
“ピカンテ” 使用

¥2,000



北海道産原乳使用 女神のシュークリーム  
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)  
DRIP PINK  
(ストロベリー&生クリーム) 各¥550



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

ご希望のお写真をケーキに転写する

「フォトプリントオプション」 ¥540

2日前迄にご注文・画像データを下記メールアドレスにお送りください。  
art-osaka-baytower-saras@mystays.com

## 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・LINE Pay (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つけください。  
1F エントランスにご到着後、お電話ください。お車まで商品をお届けいたします。
- <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： 境川・九条南

★キャンペーン (9/1 ~ 10/31)

<B エリア / 4,000 円より承ります。>

- ◇港区： 石田・田中・福崎・八幡屋・池島・港晴  
◇西区： 川口・九条・千代崎・安治川・本田  
◇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



SARAS

TEL 06-6573-3132

9/1 ~ 配達エリア拡大

- ・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。

\* 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。