



SARAS PATISSERIE SWEETS

ホールケーキ

前日正午までの要予約商品です



エクラ・ドゥ・ムロン

約15cm四方 ¥5,000

シナモンがほんのり香る生地、メロンのガナッシュとクリームを重ねたオペラ。メロンの濃厚な甘みを幾層にも閉じ込めた、初夏らしい華やかな一品。

フォトプリントオプション

ご希望のお写真をケーキに転写してオリジナルに！ ★印がついている商品が対象です。

前日正午までにご注文後・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@iconia.co.jp

追加 ¥700



ラウンドケーキ



カラーミケランジェロ

ラウンドケーキ★

4号(直径約12cm)	¥3,200
5号(直径約15cm)	¥4,000
6号(直径約18cm)	¥4,500

ラウンドチョコレートケーキ★

4号(直径約12cm)	¥3,350
5号(直径約15cm)	¥4,150
6号(直径約18cm)	¥4,650

カラーミケランジェロ★

4号(直径約12cm)	¥4,500
-------------	--------

SARAS人気のデコレーションケーキ。「レッド・ブルー・パープル・イエロー・グリーン」の5色をご用意。



苺のケーキタルト



ダークチェリーとピスタチオのタルト

タルト

ホールサイズ(7号)は、2日前正午までの要予約商品です

A レアチーズタルト

1ピース	¥800
7号(直径約21cm)	¥6,400

B ブルーベリーチーズタルト

1ピース	¥800
7号(直径約21cm)	¥6,400

C フルーツミックスタルト

1ピース	¥900
7号(直径約21cm)	¥7,200

D 苺のタルト カスタード

1ピース	¥950
7号(直径約21cm)	¥7,600

E 苺のタルト チョコレート

1ピース	¥950
7号(直径約21cm)	¥7,600

F 苺のケーキタルト

1ピース	¥1,000
7号(直径約21cm)	¥8,000

G ダークチェリーとピスタチオのタルト

1ピース	¥1,000
7号(直径約21cm)	¥8,000

シュークリーム

北海道産生クリーム使用
女神のシュークリーム



カスタード&生クリーム

¥700



チョコカスタード&チョコ生クリーム

¥700

その他商品

栗とくるみの チョコレートパウンドケーキ

¥2,500

渋皮付き栗の甘露煮と刻んだくるみを入れて焼き上げた濃厚な味わいのチョコレートパウンドケーキ。くるみ、アーモンド、ピスタチオのナッツの楽しい食感がアクセントに。
(冷凍でのお渡しです。冷凍状態のまま600Wの電子レンジで約2分30秒温めてからお召し上がりください。)



北海道産生クリーム使用 女神のふんわりロールケーキ

冷凍でのお渡しです。冷蔵庫にて8~10時間解凍後、お早めにお召し上がりください。

¥2,000



ミニタルト (フルーツ/スイートポテト/キャラメルナッツ)

※1個からお買い求め頂けます。
※箱入り、包装も承ります(有料:300円~)

各 ¥300

【注文条件】8,000円より承ります。

【配達地域】 港 区：弁天、波除、磯路、市岡、市岡元町、南市岡、三先、夕風、石田、田中、福崎、八幡屋、池島、港晴

西 区：境川、九条南、川口、九条、千代崎、安治川、本田、江之子島

此花区：春日出北、春日出中、春日出南、四貫島、梅香、西九条、高見、伝法

大正区：三軒家西、三軒家東、泉尾、千鳥

※料金は税金を含みます。
※写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。
※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。
※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。
※品質保持のためお早めにお召し上がりください。
※期限を過ぎた予約、配達予約はお受けできません。
※当日販売分はなくなり次第終了とさせていただきます。
※アレルギー対応をご希望のお客様は、ご予約時など事前にご相談ください。

【次の方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ことが判明したとき。
また過去に暴力団等であったことが判明したとき。

Follow me!

SARAS PATISSERIE & DELICATESSEN
LINE公式アカウントはじめました!



LINE

友だち追加
お得な情報
Get!



Instagram

イチオシ情報を
配信中



DELIVERY SERVICE

2026.5/11 > 6/30



SARAS PATISSERIE

サラス パティスリー
【営業時間】 11:00~19:00
定休日なし



SARAS DELICATESSEN

サラス デリカテッセン
【営業時間】 11:00~19:00
定休日なし

ご予約はWEBにて
前日正午まで承ります



【お問い合わせ】 TEL.080-4585-9813

【配達時間】 11:30~18:00 【精算方法】「現金」「PayPay」

8,000円以上の
ご注文より承ります

【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。1Fエントランスに到着後、お電話ください。お車まで商品をお届けいたします。

【キャンセルポリシー】 前日：予約商品の50%、当日：予約商品の100%

※店舗状況により、電話が繋がりにくい場合がございます。 ※20個以上のご注文は2日前正午まで承ります。
※配達休止日時：毎週火・木・土曜日 11:30~13:30

〒552-0007 大阪府大阪市港区弁天1-2-1
(アートホテル大阪ベイタワー 2階)

saras-deli-pastry.com





通常メニュー ※数量に限りがございますので、前日正午までのご予約をおすすめいたします。 ※温めてお召し上がりください



NEW 鶏モモの山賊焼き ハリッサとおろしポン酢BOX(白ご飯) ¥1,000



NEW 豚バラとパプリカの肉巻き ポークチャップBOX(白ご飯) ¥1,000



NEW メカジキのセサミ焼き 焦がし玉ねぎソースBOX(ガーリックライス) ¥1,000



NEW モッツアレラチーズのイタリアンハンバーグ トマトガーリックソースBOX(白ご飯) ¥1,200



NEW 太刀魚の蒲焼 枝豆とちりめん山椒のおこわ 生ハムサラダとパンナコッタフルーツ添え ¥1,350



牛すき焼きBOX(白ご飯) ¥1,250



蘭王たまごで作ったホテル特製 オムライス&手ごねチーズハンバーグ ¥1,250



人気 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 ¥1,350



人気 国産牛使用シェフの魂宿る炎の炙り牛DON 生ハムサラダとパンナコッタ フルーツ添え ¥1,350

サイドメニュー

パック売り

NEW 夏野菜の煮びたしのプレッセ	¥600
ライスパーパーの明太チーズチヂミ	¥600
豚しゃぶのサラダうどん 梅肉胡麻ドレッシング添え	¥600
八幡平マッシュルームのクロケッタ ポモドーロソース	¥650
白身魚の竜田揚げ ヤンニョム風	¥650
鶏モモと冬瓜のそぼろあんかけ	¥650
牛すじとこんにゃくのほっかけタコス	¥650
豚肩ロースのポッサム風 すだちネギソース	¥700
ホテル特製ハンバーグ 炙りチーズとキーマカレーソース	¥700

復活 まるごとトマトを器にしたシーフードマリネ ¥650

ロティサリーチキンサラダ	¥550
フライドチキン(ソルト・ハーブ)	¥600
ホテル特製サラダ9種 盛り合わせ	¥1,800

量り売り ※100g〜承ります。

NEW 肉じゃが風ポテトサラダ	¥550
ぶりぶり海老のスイートチリマヨ	¥650
雑穀米ご飯	¥120

その他商品

アカシアのはちみつ(100g) ¥650

予約限定メニュー ※前日正午までの要予約商品です。



ホテル特製 新欧風カレーBOX ¥1,200



人気 和風SaiSaiいろいろ御膳 ¥1,400



人気 国産牛と香味野菜の焼肉御膳 特製おろし野菜のソース ¥2,500



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 ¥3,000



霜降り国産牛サーロインステーキ& チャーシュー入りガーリックピラフ ¥3,500



松坂牛のすき焼き&天ぶらの和至極御膳 ¥4,000

パーティープレート

※2日前正午までの要予約メニューです。



ロティサリーチキン 1羽(約1kg) ¥1,800 国産若鶏1羽(約1.8kg) ¥3,600



PREMIUM PARTY PLATE -LUXE- (直径32cm/3~4名様分) ¥15,000



PREMIUM PARTY PLATE -MERCI- (直径32cm/3~4名様分) ¥11,000

※前日正午までの要予約メニューです。



オードブル盛り合わせ (2名様分) ¥2,200



洋風プレミアムBOX -HAPPINESS- ¥4,000



PARTY PLATE SIZE M (直径32cm/3~4名様分) ¥7,000 SIZE L (直径36cm/5~6名様分) ¥9,000