

ホールケーキ

前日正午までの要予約商品です



ヘルプストヴィント

横(底部)8cm×縦18cm×高さ8cm ¥4,000

ウィーンの伝統菓子「カスターニエンシュニッテン」を華やかにアレンジ。まるごと入った渋皮栗と、マロン・かぼちゃ・チョコの濃厚クリームが織りなす奥深い味わい。バラに見立てたリンゴのコンポートで、秋の実りを美しく表現しました。

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。



ベッシュル ショコラ



タルト マロン テヴェール

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 ベッシュル ショコラ

¥800 ¥6,400

C 柿とキャラメルクリームタルト

¥800 ¥6,400

D 苺のタルト カスタード

¥950 ¥7,600

E シャインマスカットタルト

¥980 ¥7,840

F タルト マロン テヴェール

¥1,000 ¥8,000

G 苺のケーキタルト

¥1,000 ¥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

Follow me!

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



LINE

友だち追加で
お得な情報
Get!



Instagram

イチオシ情報を
配信中

※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。
※品質保持の為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。



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

〒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



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】 前日正午以降：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：毎週火・木・土曜日 11:30〜13:30

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

白身魚のフリット 明太子のタルタルソース
海苔弁当BOX(白ご飯)

¥1,000



NEW

鶏モモの酒粕漬
照り焼きBOX(白ご飯)

¥1,000



NEW

豚肩ロースの酢豚BOX
アップルビネガー仕立て(白ご飯)

¥1,000



NEW

4種のきのこハンバーグの
ホワイトシチューBOX(白ご飯)

¥1,200



NEW

鰻の蒲焼きと茸のおこわ
生ハムサラダとパンナコッタフルーツ添え

¥1,350



NEW

牛すき焼きBOX(白ご飯)

¥1,250



NEW

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

大学いも	¥600	ロティサリーチキンサラダ	¥550
蓮根とジャガイモのトルティージャ	¥600	フライドチキン(ソルト・ハーブ)	各¥600
海老のチリソース炒め	¥650	栗とかぼちゃのクリームチーズのテリーヌ	¥600
まるごとさつまいものチキングラタン	¥650	旬野菜のカラフルサラダ	¥600
アトランティックサーモンの塩麴マリネ		海老の生春巻き	¥600
柚子胡椒バターのパピヨット	¥650	スモークサーモントラウトとアボカドのエクレアサンド	¥650
ブリと長芋の照り焼き	¥650	大麦とナッツのミートローフ	¥650
鶏むねの水晶鶏 秋ナスのジンジャーマリネ	¥650	ホテル特製サラダ9種 盛り合わせ	¥1,800
豚バラとカマンベールチーズの肉巻きおにぎり	¥650	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。



NEW

ホテル特製 新欧風カレーBOX

¥1,200



人気

和風SaiSaiいろどり御膳

¥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



NEW

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



NEW

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



NEW

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

※前日正午までの要予約メニューです。



NEW

オードブル盛り合わせ

(2名様分) ¥2,200



NEW

洋風プレミアムBOX
-HAPPINESS-

¥4,000



NEW

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

※2日前正午までの要予約メニューです。



NEW

ロティサリーチキン

1羽(約1kg) ¥1,800
国産若鶏1羽(約1.8kg) ¥4,500



NEW

PREMIUM PARTY PLATE
-MERCI-

(直径32cm/3~4名様分) ¥11,000



NEW

PREMIUM PARTY PLATE
-LUXE-

(直径32cm/3~4名様分) ¥15,000