

SWISS LEVEL

SWISSÔTEL NANKAI OSAKA / YOUR DINING DESTINATION

VOL.08 /
DECEMBER 2018 • JANUARY, FEBRUARY 2019

2018年12月・2019年1,2月号

swissôtel **NANKAI**
OSAKA
スイスホテル南海大阪

Seasonal Special

CHRISTMAS PROMOTION

クリスマスイルミネーション点灯式 &
ハンドベルコンサート・コーラス

CHRISTMAS LIGHTING CEREMONY &
HANDBELL CONCERT・CHOIR

2018. 11/30 17:00～ 6F アトリウムロビー Atrium Lobby
賢明学院中学高等学校 ハンドベル部 ハンドベルクワイア
Kenmei Junior and Senior High School Handbell Club, Handbell Choir
賢明学院小学校 合唱部 Kenmei Elementary School Choir

JVCクリスマス チャリティコンサート

JVC CHRISTMAS CHARITY CONCERT

2018. 12/6 20:00～ 36F「タボラ36」/ Tavola36
・当日、「タボラ36」をご利用のお客様限定
・Limited to guest dining at Tavola36.

2018. 12/9 14:00～, 15:00～
6F アトリウムロビー Atrium Lobby

ミナミ学生音楽祭

MINAMI STUDENTS MUSIC FESTIVAL

2018. 12/24 11:00～13:00
6F アトリウムロビー Atrium Lobby

CHRISTMAS GOODIES



クリスマスロールケーキ

¥2,590

Christmas Roll Cake

クリスマスマンゴーログ

¥2,980

Christmas Mango Log

クリスマスショートケーキ

¥2,670

Christmas Shortcake

シュトレン

¥1,200

Stollen

パネトーネ

¥850

Panettone

サンタクロース クッキー

¥500

Santa Claus Cookie

クリスマス ツイッグ

¥627

Christmas Twig

クリスマス ロリポップ

各 each ¥210

Christmas Lollipop

RESTAURANTS

TAVOLA36

クリスマスのひと時をランチで!

Ho ho ho.... Time to Celebrate Christmas... with a Brunch!

1名様 for one ¥5,800 2018. 12/22~12/24 ご予約制 Reservations are required

- ・クリスマスをテーマにしたビュッフェとデザート
- ・ワインセレクション (スパークリング、赤、白) ・ビバレッジカウンター
- ・Buffet featuring seasonal Christmas dishes and desserts
- ・Wine selection (sparkling, red & white wines)
- ・Beverage counter

クリスマスセレブレーションランチ

Christmas Celebration Lunch

1名様 for one ¥4,200
2018. 12/25 ご予約制 Reservations are required

- ・クリスマススペシャルビュッフェ ・ビバレッジカウンター
- ・Featuring a Christmas special buffet ・Beverage counter

クリスマスナイト

1名様 for one ¥12,626

2018. 12/23~12/25

ご予約制 Reservations are required

Christmas Nights

- ・5コースのセットメニュー ・5 courses set menu

SH'UN

クリスマスディナーコース

Christmas Dinner Course Menu

1名様 for one ¥12,500

2018. 12/20~12/24

- ・クリスマスアミューズ
- ・厳選創作串揚げ8種
- ・クリスマスデザート を含む全7品
- ・Christmas Amuse
- ・Selection of 8 Kushiage
- ・Main Dish ・Christmas Dessert

MINAMI

クリスマスペアディナー

2名様 for two ¥55,000

2018. 12/21~12/25

Christmas Pair Dinner

- ・クリスマス特製 前菜盛り合わせ
- ・魚介類のスープ仕立て
- ・オマール海老のラビオリ風
- ・極上黒毛和牛 ファイル または サーロイン 200g を含む全8品
- ・Christmas Special Appetizers
- ・Seafood Soup ・Lobster Ravioli Style
- ・Prime Kuroge Wagyu Beef 200g, Your Choice of Tenderloin or Sirloin

HANA-GOYOMI

クリスマス会席

1名様 for one ¥13,000

2018. 12/21~12/25

Christmas Kaiseki

- ・焼肴 金目鯛若狭焼き
- ・合肴 国産牛フィレステーキ
- ・蒸し野菜 豆乳味噌仕立てのフォンデュを添えて
- ・水物 スイスロールケーキ を含む全9品
- ・Broiled Fish Broiled Alfonsino Wakasa Style
- ・Broiled Meat Broiled Japanese Beef Fillet
- ・Steamed Vegetables with Soy Milk Miso Fondue
- ・Dessert Swiss Roll Cake
- ・L&Sのパーティー券はご利用いただけません。
- ・ディナータイムのご提供となります。
- ・L&S Party ticket is not applicable.
- ・Available in Dinner period.

EMPRESS ROOM

クリスマスセットメニュー

1名様 for one ¥9,800

2018. 12/22~12/25

Christmas Set Menu

- ・聖夜を彩る エンプレス特製前菜盛り合わせ ・海鮮入りトリュフ風味のクリームスープ
- ・ズワイガニ入り卵白の茶碗蒸し ・鮑入り麻婆豆腐をご飯と共に 鶯鶯スタイル
- ・自家製アーモンドゼリー シェフ特製小菓子添え を含む全6品

- ・Empress Room Treasures Platter
- ・Braised Seafood in Truffle Cream Soup
- ・Steam Crab Claw with Egg White
- ・Rice with Mapo Tofu and Abalone Yuanyang Style
- ・Almond Jelly and Chef's Special Dessert

・ランチ、ディナー共に承ります。 ・ Available in both Lunch and Dinner period.

NEW YEAR PROMOTION

新年の営業のご案内

New Year 2019

TAVOLA36 2019. 1/1~1/3
ご予約制 Reservations are required

ブランチ Brunch **ディナー Dinner**
1名様 for one ¥5,800 1名様 for one ¥10,000~

MINAMI 2019. 1/1~1/3

ランチ Lunch **ディナー Dinner**
1名様 for one ¥8,000~ 1名様 for one ¥14,000~

HANA-GOYOMI 2019. 1/1~1/3

ランチ Lunch **ディナー Dinner**
1名様 for one ¥6,000~ 1名様 for one ¥10,000~

EMPRESS ROOM 2019. 1/1~1/3

ランチ Lunch **ディナー Dinner**
1名様 for one ¥7,900~ 1名様 for one ¥10,000~

SH'UN 2019. 1/2~1/13

ランチ Lunch **ディナー Dinner**
1名様 for one ¥5,700~ 1名様 for one ¥7,800~

VALENTINE'S DAY PROMOTION

TAVOLA36

ビー マイ ラブ!
BE MY LOVE!

2名様 for two ¥30,000
2019. 2/8~2/14

ロマンティックなディナーとともに、お二人で甘いひと時をお過ごしください。
Share a sweet moment for two while enjoying a romantic dinner.

5コースのセットメニュー シャンパン付き 5 courses set menu with champagne

・他のご優待特典や割引と併用いただけません。・Other promotions, discounts or benefits are not applicable.

HANA-GOYOMI

バレンタインペア会席

VALENTINE'S DAY "KAISEKI"

2名様 for two ¥15,000
2019. 2/8~2/14

・先付け	・Appetizer	
・温物 茶碗蒸し	・Warm Dish	Steamed Egg Custard
・造り 本日のお薦め盛り合わせ	・Sashimi	A Selection of Seasonal Sashimi
・組肴 若狭焼き 国産牛フィレ肉	・Main Dish	Broiled Fish Wakasa Style and Japanese Beef Fillet with Japanese Sauce
和風ソース		
・焚合せ 季節野菜煮	・Braised Dish	Braised Seasonal Vegetables
・食事 雑炊 又 季節の御飯	・Rice Dish	Rice Porridge or Seasonal Rice
・水物 季節のフルーツ	・Dessert	Seasonal Fruit

・L&Sのクレイジーウエズデー、パーティー券はご利用していただけません。・ディナータイムのご提供となります。
・L&S Crazy Wednesday ticket and Party ticket are not applicable. ・Available in Dinner period.

EMPRESS ROOM

バレンタインプロモーション 2019

VALENTINE'S DAY PROMOTION 2019

1名様 for one ¥10,000
2019. 2/8~2/14

・エンブレス特製 盛り合せ前菜 ・山海八種珍味入りのスープ
・北京ダック・フォアグラのクレープ エンブレスルームスタイル ・海老のXO醬炒め
・牛肉・卵入りあんかけ焼そば 杞子添え
・タピオカのアボカドクリームと温かいチョコレート入り流沙包 フレッシュフルーツ添え

・Empress Room Treasures Platter ・"Buddha Jumps over the Wall"
・Peking Duck Served with Pancake and Foie Gras ・Wok-Fried Prawn with XO Sauce
・Braised Crispy Noodles with Beef and Egg Sauce with Wolfberries
・Chilled Avocado Cream with Sago and Warm Chocolate Bun with Fresh Fruit

・ライフ&スタイル会員様向けのパーティー券の利用及びクレイジーウエズデー特典はご利用いただけません。
・ランチ、ディナー共に承ります。
・L&S Crazy Wednesday discount and Party Ticket are not applicable.
・Available in both Lunch and Dinner period.

シャンパンオンリー

CHAMPAGNE IS ONLY CHAMPAGNE

Price a la carte | 2018.12/1~12/31



泡で人生にきらめきを。気軽にシャンパンをお楽しみください。

■セレクション例

- ・ボランジェ
- ・ローラン・ペリエ
- ・ルイナール
- ・モエ・エ・シャンドン
- ・テタンジェ

Sparkle up your life with bubbles. Enjoy our champagnes in a very light way.

■ Selection of champagne house including

- ・Bollinger
- ・Laurent-Perrier
- ・Ruinart
- ・Moët & Chandon
- ・Taittinger

36F 「タボラ36」 / Tavola36

ご予約・お問い合わせ For Reservations 全席禁煙 / No Smoking in all Venues
06-6646-5125

営業時間 Operation Hours

朝食 Breakfast
6:30-10:00 (ラストエントリー / Last Entry)

スイーツbuffet Sweet Buffet
土・日・祝 / Sat, Sun and National Holiday
15:30-16:30 (ラストエントリー / Last Entry)

バー Bar

日・木・祝 / Sun-Thu and National Holiday
18:00-23:00 (ラストオーダー / Last Order 22:30)

金・土・祝前日 / Fri, Sat and Eve of National Holiday
18:00-23:30 (ラストオーダー / Last Order 23:00)

ランチ Lunch

11:30-14:30 (ラストエントリー / Last Entry)

ディナー Dinner

18:00-21:30 (ラストオーダー / Last Order)

Tavola 36

・特に記載のない場合は上記料金にサービス料と消費税を別途加算させていただきます。
・他のご優待特典や割引と併用いただけない場合がございます。・記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。

シェフおすすめペアディナー

CHEF'S RECOMMENDED PAIR DINNER

2名様 for two ¥37,200

2018.12/1~12/20・12/26~12/31
2019.1/4~2/28



シェフが目の前で仕上げる寒い時期にぴったりの魚介類たっぷり贅沢ブイヤベースは体の芯まで温めます。極上黒毛和牛も愉しめるシェフおすすめのペアディナーをご用意いたしました。

■メニュー

- ・前菜盛り合わせ
- ・魚介類を贅沢に使ったブイヤベース (ロブスター、車海老、紋甲烏賊、白身魚、ホタテ貝柱、ムール貝、蛤、あさり)
- ・季節の焼き野菜 ・彩りサラダ ・極上黒毛和牛 フィレ または サーロイン 160g
- ・鯛めし風フライドライス、味噌汁、香の物 ・フルーツの盛り合わせ

Our skilled chefs will cook the freshest seafood which is perfect for cold season right in front of your eyes! Plenty of luxury Bouillabaisse will make you fully warmed up along with superb Kuroge Wagyu beef.

■ This menu includes

- ・Assorted Appetizers
- ・Bouillabaisse (Lobster, Prawn, Cuttlefish, White Fish, Scallop, Mussel, Hard Clam and Japanese Littleneck Clam)
- ・Selection of Scorched Vegetables ・Garden Salad
- ・Prime Kuroge Wagyu Beef 160g Your Choice of Tenderloin or Sirloin
- ・Fried Rice with Sea Bream, Miso Soup and Japanese Pickles ・Assorted Fruit

- ・2018年12月21日から12月25日、および2019年1月1日から1月3日まではご利用いただけません。
- ・ライフ&スタイル会員様向けのクレイジーウェンズデー特典はご利用いただけません。
- ・Not applicable from December 21st to 25th, 2018 and January 1st to 3rd, 2019.
- ・L&S Crazy Wednesday discount is not applicable.

鉄板焼
みなみ
MINAMI

10F 鉄板焼「みなみ」 / Minami Teppanyaki Restaurant

ご予約・お問い合わせ For reservations 全席禁煙 / No Smoking in all venues
06-6646-5128

営業時間 Operation Hours
11:30-15:00 / 17:30-21:00

・Service charge and consumption tax will be added on your bill unless stated.
・Other promotions, discounts or benefits may not be applicable. ・Contents and prices may be revised without prior notice.

冬の味覚 鍋コース

WINTER SEASONAL HOT POT COURSE

2018. 12/3~2019. 2/28
ご予約制 Reservations are required



冬に食べたくなるお料理と言えば「鍋」。花田料理長特製の寄せ鍋や低脂肪でしっかりと身の河豚、アミノ酸を多く含む柔らかい肉質の鹿児島県産黒豚など美味しい鍋料理をお楽しみください。

鹿児島県産 黒豚しゃぶしゃぶコース 1名様 ¥8,000

■メニュー

・先付け ・お造り ・鍋 鹿児島県産 黒豚、鍋野菜
・雑炊又は中華麺 ・水物

和牛しゃぶしゃぶコース 1名様 ¥11,000

■メニュー

・先付け ・お造り ・鍋 和牛肉、鍋野菜
・雑炊又は中華麺 ・水物

花暦特製寄せ鍋コース 1名様 ¥12,000

■メニュー

・先付け ・お造り ・焼肴
・寄せ鍋 (海老、蛤、金目鯛、但馬地鶏など)
・雑炊又は季節の御飯 ・水物

河豚鍋コース 1名様 ¥15,500

■メニュー

・河豚皮千里酢和え ・河豚薄造り
・唐揚げ ・鍋
・雑炊又は季節の御飯 ・水物

和牛すきやきコース(¥11,000)のご用意もございます。

There is nothing much enjoyable in winter than a hot pot, so our Chef Hanada prepared a Special Hot pot, with firm and low-fat blowfish and collagen-rich Kagoshima Kurobota pork for warming both your body and soul.

Kagoshima Kurobota Pork
Shabu-Shabu Course ¥8,000 for one

■ This menu includes

・Appetizer ・Sashimi ・Hot Pot with
Kagoshima Kurobota Pork and Vegetables
・Rice Porridge or Chinese Noodles ・Dessert

Wagyu Beef
Shabu-Shabu Course ¥11,000 for one

■ This menu includes

・Appetizer ・Sashimi
・Hot Pot with Wagyu Beef and Vegetables
・Rice Porridge or Chinese Noodles ・Dessert

Hana-Goyomi
Special Hot Pot Course ¥12,000 for one

■ This menu includes

・Appetizer ・Sashimi
・Broiled Dish
・Hot Pot (including Shrimp, Large Clam,
Alfonsino, Tajima Chicken)
・Rice Porridge or Seasonal Rice ・Dessert

Blowfish Hot Pot Course ¥15,500 for one

■ This menu includes

・Blowfish Skin with
Spicy Grated Daikon Radish and Ponzu
・Thinly Sliced Blowfish Sashimi
・Deep Fried Blowfish ・Hot Pot
・Rice Porridge or Seasonal Rice ・Dessert

Wagyu Beef Sukiyaki Course at ¥11,000 is also available.

・すべての会員割引は最大15%までとさせていただきます。・ディナータイムのみのご提供となります。
・2018年12月21日から12月25日、および2019年1月1日から1月3日まではご利用いただけません。
・ライフ&スタイル会員様向けのクレイジーウェズデー特典はご利用いただけません。
・2名様より承ります。・ご利用前日までのご予約制とさせていただきます。
・All membership discounts are up to 15%. ・Available in dinner period.
・Not applicable from December 21st to 25th, 2018 and January 1st to 3rd, 2019.
・L&S Crazy Wednesday discount is not applicable.
・Minimum 2 guests. ・Reservations are required up to the day before visiting.

着物特典キャンペーン Kimono Promotion

着物でご来店いただき「冬の味覚 鍋コース」をオーダーされたお客様には、日本酒を1杯プレゼントいたします。
For guests wearing kimono and ordering the Winter Seasonal Hot Pot Course, we offer a complimentary glass of sake.



10F 日本料理「花暦」/ Hana-Goyomi Japanese Restaurant

ご予約・お問い合わせ For Reservations 営業時間 Operation Hours
06-6646-5127 11:30-15:00 / 17:30-21:00

新年スペシャルメニュー「三陽開泰(サンヤンカイトイ)」

NEW YEAR SPECIAL "SANYANKAITAI"

1名様 for one ¥10,000 | 2019. 1/1~1/31



「三陽開泰」とは、春の訪れと共に陰が消え陽が長くなり、万事順調に物事が運ぶようになるという意味のとても縁起のよい言葉です。皆様のご健康とご多幸に願いを込めた新年に相応しいメニューです。

メニュー

- ・新春を祝うエンプレスルーム特製 鯛とフルーツ入り前菜"魚生"
- ・干し貝柱と蟹肉入り高麗人参ストックスープ
- ・鮑の煮込みとさまざまなキノコ入り薄揚げ巾着包み
- ・白身魚の蒸し物 生姜風味 杞子の実添え ・大海老入り バリバリ揚げ麺
- ・黒胡麻餡の白玉団子入り温かい杏仁茶 とシェフ特製小菓子

"SANYANKAITAI" is an auspicious term stating that everything will go well. This "SANYANKAITAI" menu marks the beginning of the year with hope for your health and best wishes.

This menu includes

- ・Fruity Raw Fish Salad "Yu Sheng"
- ・Braised Crab Meat and Dried Scallop in Ginseng Stock Soup
- ・Stuffed Mix Mushroom and Abalone in Bean Curd Skin
- ・Steamed Fish Fillet with Minced Ginger Sauce and Wolfberry
- ・Crispy Noodles with Pan-Fried Prawn
- ・Sesame Glutinous Dumpling in Warm Almond Cream and Chef's Special Dessert

- ・ランチ、ディナー共に承ります。
- ・Available in both Lunch and Dinner period.



チャイニーズオーダーディナービュッフェ

CHINESE ORDER DINNER BUFFET

大人 Adult ¥6,800 / お子様 Child ¥3,400 | 2019. 2/4~2/28

前回ご好評をいただいた、チャイニーズオーダーディナーbuffetteが期間限定で日曜日から木曜日に再登場！全64種の食べ放題に、特製前菜と本日のスープがセットになった大変お勧めのメニューです。是非この機会にお楽しみください。

メニュー

- ・特製前菜 ・本日のスープ ・点心 ・デザート49種と一品料理15種が食べ放題

Empress Room's popular Chinese Order Dinner Buffet will be re-launched during dinner, for a very limited period only. A total of 64 different dishes will be available, with appetizers and Soup of the day served.

This menu includes

- ・Appetizer ・Soup of the day
- ・All-you-can-eat 49 dim sum and dessert items, and 15 a la carte dishes

- ・金曜日、土曜日、祝日は除外日とさせていただきます。 ・ご利用時間は100分とさせていただきます。(100分後のラストオーダー)
- ・Sat, Sun and the eve of Public Holiday are not applicable.
- ・Buffet time limit is 100 minutes. (Last order is taken after 100 minutes)

旧正月期間ご予約特典 Lunar New Year booking benefit

旧正月期間中の2019年2月4日から2月10日にご予約をされた方のみ北京ダック(1名様1枚)プレゼント(ただし、2月8日と2月9日は適用外) A piece of Peking duck per guest will be offered with a booking from February 4th to February 10th 2019. (Not applicable on February 8th and 9th 2019.)



10F 中国料理「エンプレスルーム」/ Empress Room Chinese Restaurant
ご予約・お問い合わせ For Reservations 営業時間 Operation Hours
06-6646-5129 11:30-15:00 / 17:30-21:00

- ・Service charge and consumption tax will be added on your bill unless stated.
- ・Other promotions, discounts or benefits may not be applicable. ・Contents and prices may be revised without prior notice.

スイスチーズフォンデュコース

SWISS CHEESE FONDUE COURSE

1名様 for one ¥8,750 | 2018.11/1~2019.2/28



本場スイス産のチーズをブレンドしたシュンオリジナルチーズフォンデュ。
季節の食材にひと手間をかけた創作串揚げや自家製パンをたっぷりからめてお召し上がりください。

メニュー

- ・シェフおすすめ前菜2種盛
- ・季節のスティック野菜7種
- ・自家製パン
- ・スイスチーズフォンデュ
- ・創作串揚げ8種
- ・デザート
- ・コーヒー又は紅茶

SH'UN offers Original Cheese Fondue prepared with Swiss Cheese.
Please dip delicious kushiage with seasonal ingredients and homemade bread.

This menu includes

- ・Chef Selection of 2 Appetizers
- ・Vegetable Sticks
- ・Homemade Bread
- ・Swiss Cheese Fondue
- ・Selection of 8 Kushiage
- ・Dessert
- ・Coffee or Tea

- ・2018年12月20日から12月24日、および2019年1月2日から1月13日まではご利用いただけません。
- ・ライフ&スタイル会員様向けのクレイジーウェンズデー特典はご利用いただけません。
- ・Not applicable from December 20th to 24th, 2018 and January 2nd to 13th, 2019.
- ・L&S Crazy Wednesday discount is not applicable.

ワインセミナー&ランチ

Wine Seminar & Lunch

1名様 for one ¥7,000 | 2019.1/17 and 2/21
ご予約制 Reservations are required

1/17 日本 2/21 ニューゼーランド
17th Jan Japan 21st Feb New Zealand

- ・料金はサービス料と消費税を含みます。・Price is inclusive of service charge and consumption tax.

S-H'U-N
wine & dine

6F ワイン & ダイニング「シュン」/ SH'UN Wine & Dine
ご予約・お問い合わせ For Reservations
06-6646-5122
営業時間 Operation Hours 定休日 Closed on
11:30-15:00 / 17:30-21:30 月・火 Mon, Tue

- ・特に記載のない場合は上記料金にサービス料と消費税を別途加算させていただきます。
- ・他のご優待特典や割引と併用いただけません。・記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。

「ザ・ラウンジ」ストロベリーコレクション

2018.12/1~

THE LOUNGE STRAWBERRY COLLECTION

イチゴを贅沢に使ったカクテルから、「ザ・ラウンジ」オリジナルドリンクまで、
イチゴを使った多彩なカクテルをご用意いたしました。是非この機会に、ご賞味ください。

If you are craving for strawberry, discover our rich and tempting strawberry cocktails and The Lounge original drink.

ストロベリー ファーム

¥1,800

Strawberry Farm

ストロベリー ストリーム

¥1,500

Strawberry Stream

ストロベリー ミルク ラテ

¥1,300

Strawberry Milk Latte

ストロベリー ショコラ

¥1,400

Strawberry Chocolate

ストロベリーウイスキー

¥1,400

Strawberry Whisky



THE LOUNGE

6F 「ザ・ラウンジ」/ THE LOUNGE
ご予約・お問い合わせ For Reservations
06-6646-1111

全席禁煙 / 営業時間 Operation Hours
No Smoking in all Venues 10:00-19:00

- ・Service charge and consumption tax will be added on your bill unless stated.
- ・Other promotions, discounts or benefits may not be applicable. ・Contents and prices may be revised without prior notice.



スイスグルメでは、この秋より軽食の提供を始めました。
ロビーのスペースはイートインスペースとしてご利用いただけますので、
スイスホテルの一流シェフによるワンランク上のデリをお楽しみください。

Swiss Gourmet is delighted to offer a wider range of new quality products and services.
Come to the Lobby Area and seat in our newly added space
for relaxing and enjoying refreshments.
Enjoy Swiss Deli branded products, freshly prepared by our Chefs.

ツナ サンドウィッチ Tuna Sandwich	¥550	ハム & チーズ サンドウィッチ Ham & Cheese Sandwich	¥550
スモークサーモン サンドウィッチ Smoked Salmon Sandwich	¥550	シーザー サラダ Caesar Salad	¥400
ベビーリーフ サラダ Baby Leaf Salad	¥400	コーン サラダ Corn Salad	¥400



6F 「スイスグルメ」 / Swiss Gourmet
お問い合わせ For Reservations 営業時間 Operation Hours
06-6646-1111 7:30-22:00

12月 サンタクロース ハット ケーキ
December Santa Claus Hat Cake

サンタ帽をモチーフにしたクリスマスケーキが登場。クリームとストロベリームースの底にはシナモンのパン・デビスが。
Christmas cake with Santa Claus hat.
Please find cinnamon pain d'épices under cream and strawberry mousse.

1月 モンブラン
January Mont Blanc

チョコレートケーキにマロンクリームをトッピング。チョコとマロンのバランスが絶妙な冬にぴったりの一品です。
Marron cream is on chocolate cake.
The harmony of chocolate and marron perfectly fits for winter.

2月 ハート ストロベリー ムース ケーキ
February Heart Strawberry Mousse Cake

バレンタインデーにおすすめのハート型ケーキ。ベリーのムースとゼリーが甘酸っぱくクリーミーな味わい。
Heart shaped cake is good for St. Valentine's day.
Berry mousse and jelly makes sweet, sour and creamy taste.

「スイスグルメ」では、ケーキやチョコレートのほか、ホテル特製パンやマカロン、お菓子の詰め合わせなど多数販売しております。
In addition to Cakes and Original Breads, Macaroons, Assorted Cookies, a lot more is available at Swiss Gourmet.



swissôtel NANKAI OSAKA
Life & Style



特別会員組織「ライフ & スタイル」

TEL:06-6646-5043
9:00-18:00(月-金 / Mon-Fri)

Membership program "Life & Style"

[年会費 Annual membership fee] ¥75,000(税込)
[会員期限] 1年間 One year expiration

会員証特典 Membership Benefit

- 水曜日ならレストランでお食事代金50%オフの「クレイジーウェンズデー」を開催(2名様まで)
- ビュロヴェル スパ&スポーツ各種トリートメント15%オフ
- ビュロヴェル スパ&スポーツ入会金10%オフ
- ご婚礼・ご宴会のお食事代金10%オフ
- 宿泊プラン「スイスバリュー」15%オフ
- 50% discount on food only when one member dines or a total of two people including the member
- 15% discount on massage at pürovel spa & sport
- 10% discount on joining fee to pürovel spa & sport
- 10% discount only on food for banquet and wedding
- 15% discount on Swiss Value room rate

優待券特典 Certificates

[特典例]

- 1泊無料優待券
- ¥5,000割引優待券
- 2名から10名様でのお食事代金が半額になるパーティー優待券
- Complimentary One Night Accommodation Certificate
- JPY 5,000 Discount Certificate
- Special Occasion Certificates

・記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。
・Contents and prices may be revised without prior notice.



神泡。

ビールのうまさは、
泡に出る。

The
PREMIUM
MALTS



ストップ! 未成年飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒はなによりも適量です。

サントリービール株式会社 <http://suntory.jp/PREMIUM/>

swissôtel NANKAI
OSAKA
スイスホテル南海大阪

Swissôtel Nankai Osaka

〒542-0076 大阪市中央区難波5-1-60
5-1-60, Namba, Chuo-ku, Osaka,
542-0076, Japan

TEL: 06-6646-1111
FAX: 06-6648-0331
MAIL: osaka@swissotel.com

SNSにて、当ホテルの最新情報を発信しております。
是非アクセスしてください。

Get the latest information about
Swissôtel Nankai Osaka on SNS.



Twitterで、フォロー！
@SwissotelOsaka(日本語)



Facebookで、いいね！ Become our fan on Facebook
「スイスホテル南海大阪」-Swissôtel Nankai Osaka



アカウント名：
swissotelnankaiosaka_official