

会員証特典 | Membership Benefits

- 水曜日は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)
- ピュロヴェル スパ&スポーツ各種トリートメント15%オフ
- ピュロヴェル 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「スイスパリユール」15%オフ

- 50% discount on food when one member dines or a total of two people including the member on Wednesdays
- 15% discount on massage at the pürovel spa & sport
- 10% discount on joining fee at the pürovel spa & sport
- 10% discount on food for banquets and weddings
- 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
- ¥5,000 Discount Certificates
- Special Occasion Certificates

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 E-MAIL: osaka@swissotel.com

<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/>

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！ Follow us on Twitter!
@SwissotelOsaka (日本語)



インスタグラムをフォロー！ Discover us on Instagram!
swissotelnankaiosaka_official



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



SWISS LEVEL

SWISSÔTEL NANKAI OSAKA / Live It Well in Osaka

VOL. 24 / JULY, AUGUST, SEPTEMBER 2022

スイーツビュッフェ

Sweet Buffet

2022. 7/2~9/25 土・日/Sat, Sun
7/18, 8/11, 9/19は営業いたします。Including 7/18, 8/11 and 9/19

7月、8月 イタリアン パステル コレクション
July, August Italian Pastel Collection

2019年よりスタートした人気企画パステルカラーのスイーツが揃う「パステルスイーツビュッフェ」が、再び開催。
A revelry of rainbow-coloured sweet and savoury treats await, as you enjoy panoramic city views.

9月 スプーキー ファーム トゥ テーブル
September Spooky Farm to Table

スプーキー（不気味）だけどおいしい甘い誘惑に誘われて、思い出に残る週末をお過ごしください。
Make your way to the hotel's topmost floor, for a spookylicious sweet feast.

大人 ¥5,600 Adult ¥5,600
お子様(4-12歳) ¥2,800 Child(4-12 years old) ¥2,800
コーヒー、紅茶、ジュース付 with Coffee, Tea and Juice



ブランチビュッフェ

Brunch Buffet

2022. 7/2~9/25
土・日・祝/Sat, Sun and National Holidays

7月、8月 イタリアン サマー ブランチ
July, August Italian Summer Brunch

この夏は「タボラ36」のサマーブランチで、イタリアの美しい海岸や渓谷への“食の旅”をお楽しみください。
Travel through food this summer as Tavola36 takes you to Italy's coastlines and fertile valleys.

9月 ファーム トゥ テーブル
September Farm to Table

提携する「泉州アグリファーム」からの旬の有機野菜を使用。自然の心に触れるビュッフェをご提供いたします。
Discover the soul of nature with a buffet featuring the season's freshest organic produce, in partnership with the Senshu Agri Farm.

大人 ¥6,000/ワインビュッフェ付 ¥7,250 Adult ¥6,000/with Wine Buffet ¥7,250
お子様(4-12歳) ¥3,000 Child(4-12 years old) ¥3,000
コーヒー、紅茶、ジュース付 with Coffee, Tea and Juice





スイス ビュッフェ ナイト

Swiss Buffet Night

2022. 4/2~6/25
毎週土曜日/Every Sat

土曜の夜はスイスを味わう宴へ。スイスチーズやスイスチョコレートのファウンテン、ラクレットステーションなど、スイスやその近隣諸国を味わう旅へとお出かけください。

Indulge in Swissness. Travel to Switzerland and its neighbouring countries, with a Saturday night feast featuring our Swiss Cheese Fountain and Swiss Chocolate Fountain, Raclette Station and more.

大人 ¥7,500 Adult ¥7,500
お子様(4-12歳) ¥3,750 Child(4-12 years old) ¥3,750
コーヒー、紅茶、ジュース付 with Coffee, Tea and Juice

・記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
・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。

フィッシュセレクションランチ

Seasonal Seafood Lunch

1名様 for one ¥12,000 | 2022. 7/1~7/31

- ・焼き野菜の取り合わせ5品
- ・季節の魚介類5種類(烏賊、帆立貝柱、蛤、鯛、いさぎ、太刀魚、鱈、カサゴ、カンパチ等、当日入荷した新鮮な魚介類の中から5種類選んでいただけます)
- ・国産牛 テンダーロイン 80g を含む全7品
- ・Selection of Scorched Vegetables
- ・Seafood: Squid, Scallop, Hamaguri Clam, Sea Bream, Isaki Grunt, Cutlass Fish, Seaperch, Marbled Rockfish, Greater Amberjack or Seasonal Selections from our Fresh Catch of the Day.
- ・Japanese Beef Tenderloin 80g
- ・L&Sのクレイジーウエズデーはご利用いただけません。
- ・本プロモーションはランチタイムのみ承ります。
- ・L&S Crazy Wednesday is not applicable.
- ・This promotion is available during Lunch period only.



・ All prices in our menus are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.
・ Other promotions, discounts or benefits may not be applicable. ・ Contents and prices may be revised without prior notice.

鉄板焼「みなみ」で、日本各地の美味しさを。

三重県からは、黒毛和種の雌の未經産牛に限定され、鮮やかな色と豊かな風味が特徴の伊賀牛。

鹿児島県からはとろけるような霜降りが絶品の鹿児島牛をお届けいたします。

Indulge in local premium deliciousness at Minami Teppanyaki Restaurant.

Sample Iga Beef from the elusive Japanese Black Cattle virgin heifer, known for its vivid color and rich flavours, certified by the Iga Beef Cattle Production Promotional Council.

Travel to the south of Japan with sought-after Kagoshima Beef, known for perfectly balanced marbling that melts in your mouth.



鹿児島牛ランチ

1名様 for one ¥17,000 | 2022. 8/1~8/31

Kagoshima Beef Lunch

- ・本日の先付け
- ・焼き野菜の取り合わせ
- ・鹿児島牛テンダーロイン 80g を含む全6品
- ・Amuse
- ・Selection of Scorched Vegetables
- ・Kagoshima Beef Tenderloin 80g

伊賀牛ランチ

1名様 for one ¥17,000 | 2022. 9/1~9/30

Iga Beef Lunch

- ・本日の先付け
- ・焼き野菜の取り合わせ
- ・伊賀牛テンダーロイン 80g を含む全6品
- ・Amuse
- ・Selection of Scorched Vegetables
- ・Iga Beef Tenderloin 80g
- ・上記プロモーションは、L&Sのクレイジーウエズデーはご利用いただけません。
- ・上記プロモーションはランチタイムのみ承ります。
- ・L&S Crazy Wednesday is not applicable.
- ・These promotions are available during Lunch period only.

鹿児島牛ディナー

1名様 for one ¥19,800 | 2022. 7/1~8/31

Kagoshima Beef Dinner

- ・合鴨と牛蒡と白葱の鉄板焼
- ・鹿児島牛テンダーロイン 100g
- ・牛骨髓を使った鹿児島牛の味噌漬け茶漬け、香の物 を含む全7品
- ・Teppan-Grilled Duck with Burdock and Leek
- ・Kagoshima Beef Tenderloin 100g
- ・Ochazuke, Rice with Miso-Marinated Kagoshima Beef in Bone-Marrow Stock and Japanese Pickles

伊賀牛ディナー

1名様 for one ¥19,800 | 2022. 9/1~9/30

Iga Beef Dinner

- ・大蛤と本日の鮮魚のワイン蒸し
- ・伊賀牛テンダーロイン 100g
- ・ガーリックライス、味噌汁、香の物 を含む全7品
- ・Hamaguri Clam and Today's Fish Steamed with Wine
- ・Iga Beef Tenderloin 100g
- ・Garlic Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
- ・上記プロモーションは、特別メニューの為、全ての会員様の割引は最大15%までとさせていただきます。
- ・Member's discount of 15% applies for these special offers.



特選 花暦

Hana-Goyomi Special

1名様 for one ¥29,500 | 2022. 7/1~7/31



- ・鮑薄造り 縞鰯 奄美鮪とろ
- ・長崎産のどくろ若狭焼き
- ・鮑バター焼き を含む全8品

- ・A Selection of Sashimi: Abalone, Striped Jack and Amami Tuna
- ・Wakasa Style Broiled Blackthroat Seaperch from Nagasaki
- ・Butter-Sautéed Abalone

- ・特別メニューの為、全ての会員様の割引は最大10%までとさせていただきます。
- ・L&Sのパーティー優待券はご利用いただけません。前日までの要予約制。
- ・Member's discount of 10% applies for this special offer.
- ・L&S Party Voucher is not applicable. Reservation is required at least one day prior.

鰻御膳

Eel Set Menu

1名様 for one ¥8,100 | 2022. 7/1~8/31



- ・本日の造り
- ・国産鰻蒲焼き または 白焼き
- ・季節の野菜煮 を含む全6品
- ・追加料金600円で、留め椀を肝吸いにご変更いただけます。

- ・A Selection of Sashimi
- ・Japanese Eel: Plain-Grilled or Grilled with Sauce
- ・Simmered Seasonal Vegetables
- Upgrade your Miso Soup to Eel Liver Soup for an additional ¥600.

- ・特別メニューの為、全ての会員様の割引は最大10%までとさせていただきます。
- ・本プロモーションはランチタイムのみ承ります。
- ・Member's discount of 10% applies for this special offer.
- ・This promotion is available during Lunch period only.

鱧と和牛コース

Hamo Pike Conger and Wagyu Beef

1名様 for one ¥19,500 | 2022. 8/1~8/31



- ・鱧ざく
- ・瀬戸内産鱧ちり 奄美鮪等、三品盛り合せ
- ・瀬戸内産鱧木の芽焼き
- ・和牛ローストビーフと冷しゃぶ 夏野菜添え を含む全8品

- ・Hamo Pike Conger and Cucumber Salad
- ・A Selection of Sashimi: Setouchi Hamo Pike Conger, Amami Tuna and one more kind
- ・Setouchi Hamo Pike Conger Broiled with Sansho Leaf
- ・Roasted Wagyu Beef, Cold Shabu-Shabu and Summer Vegetables

- ・特別メニューの為、全ての会員様の割引は最大15%までとさせていただきます。
- ・L&Sのパーティー優待券はご利用いただけません。前日までの要予約制。
- ・Member's discount of 15% applies for this special offer.
- ・L&S Party Voucher is not applicable. Reservation is required at least one day prior.

- ・記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
- ・他のご優待特典や割引と併用いただけません。前日までの要予約制。
- ・All prices in our menus are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.
- ・Other promotions, discounts or benefits may not be applicable. Contents and prices may be revised without prior notice.





エンプレスルーム特製カスタマイズ冷麺

2名様 for two ¥2,800 | 2022. 8/1~8/31

Empress Room Build Your Own Cold Noodles

基本の具材
Standard Ingredients

自家製叉焼、くらげ、金糸玉子、椎茸、もやし、胡瓜、トマト、グリーンサラダ
Homemade BBQ Pork, Jelly Fish, Fried Egg, Braised Mushroom, Bean Sprout, Cucumber, Fresh Tomato, Green Salad

選べるソース
Choice of Sauce

醤油だれ、胡麻だれ、XO醤
Soy Sauce, Sesame Sauce, XO Sauce

【追加トッピング Additional Toppings】

蟹爪の揚げ物 (1本)
Crispy Fried Crab Claw (1 piece) ¥1,000

蒸し鶏
Poached Chicken ¥2,200

海鮮3種盛り(帆立貝柱、海老、イカ)
Assorted Seafood (Scallop, Prawn, Squid) ¥2,600

イセ海老(半身)
Boiled Lobster (Half) ¥4,800

薄切り鮑の薬膳煮込み(6枚)
Chinese Herb Braised Abalone (6 slices) ¥3,950

鰻
Grilled Eel ¥3,950

シェフおまかせトッピングの盛り合わせ
Chef's Special Combination ¥3,400



鹿児島A4和牛フェア

各 per dish ¥9,950 | 2022. 7/1~7/31

Kagoshima A4 Wagyu Beef Fair

- ・黒胡椒とガーリック風味の炒め
- ・自家製XO醤炒め
- ・オイスターソース炒め
- ・Wagyu Beef with Black Pepper and Garlic
- ・Wagyu Beef with Homemade XO Sauce
- ・Wagyu Beef with Oyster Sauce

エンプレスルーム特製月餅

2022. 9/1~10/31



Empress Room Special Moon Cake

和栗、小豆、蓮の実
Chestnuts, Azuki Beans, Lotus Seeds
3個 / 3 pieces ¥1,500 5個 / 5 pieces ¥2,000

中国では親しい方に月餅を贈る習慣があります。今年は和栗、小豆、蓮の実の3種類のフレーバーをご用意。料理長・レオと一級点心師・張オリジナルレシピの月餅をお楽しみください。

Celebrate Mid-Autumn festival with a traditional lunar delicacy by Chef Leow Leong Hock, best shared with family and friends.

- ・ライフ&スタイル会員 (クレイジーウェズデー適用外)、フィットネス会員は15%割引、エディタブルズクラブ会員は10%割引とさせていただきます。
- ・15% discount for L&S members (Not applicable to Crazy Wednesday), 10% discount for editables club members and 15% discount for Fitness Club members.



地域巡りコース“北海道”

The Hokkaido Culinary Tour

1名様 for one ¥10,950 | 2022. 7/1~8/31



- ・北海道産栗かぼちゃの冷製スープ
- ・創作串揚げ 9種
車海老、グリーンアスパラガス、サーモン真丈、北海道産和牛 粒マスタードのせ、イカ飯、雲丹のクロケット、北海道産水蛸と花丸胡瓜 梅ジュレ掛け、北海道産ブランド豚と白葱、北海道産本ししゃも
- ・新じゃが御飯、留め椀、香の物 を含む全8品
- ・Cold Hokkaido Pumpkin Soup
- ・Selection of 9 Kushiage
Tiger Prawn, Green Asparagus, Salmon Dumpling, Hokkaido Wagyu Beef with Whole-Grain Mustard, Rice-Stuffed Squid, Sea Urchin Croquette, Hokkaido Octopus and Cucumber, Hokkaido Branded Pork and Leek, Hokkaido Smelt
- ・Potato Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
- ・仕入れ状況により食材の変更がある場合がございます。
- ・Menu items may be revised according to market availability without prior notice.

・記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
・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。

ワインディナー

Wine Dinner

2022. 7/22. 9/23
ご予約制 Reservations are required.

地域巡り“北海道”とワインのフリーペアリングディナー

The Hokkaido Culinary Tour with Free Pairing Dinner

秋の味覚とワインのフリーペアリングディナー

A Taste of Autumn with Free Pairing Dinner

- ・1グラスシャンパーニュ付 with 1 glass of Champagne ¥16,000
- ・ワインセット付 with Wine Set ¥28,000

ワインセミナー

Wine Seminar

1名様 for one ¥8,500 | 2022. 7/21. 8/18. 9/15
ご予約制 Reservations are required.



- ・7/21 オーストラリア、8/18 スパークリングワイン、9/15 ニューージーランド
- ・21 Jul: Australia, 18 Aug: Sparkling Wine, 15 Sep: New Zealand

・All prices in our menus are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.
・Other promotions, discounts or benefits may not be applicable. ・Contents and prices may be revised without prior notice.



サマー ランデブー アフタヌーンティー with SIROCCO

A Summer Rendezvous Afternoon Tea with SIROCCO

平日 Weekday 1名様 for one ¥4,950

土・日・祝 Sat, Sun and National Holidays 1名様 for one ¥5,450 | 2022. 7/1~8/31

夏を感じさせるトロピカルフルーツスイーツやシーフードセゾナーを、スイスのプレミアム紅茶ブランド“シロッコ”とともに楽しみください。

Enjoy a summer state of mind with tropical fruit sweet treats and the freshest savoury seafood delights, featuring premium Swiss tea brand since 1908, SIROCCO.

・記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
 ・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。

ホーンテッド アート アフタヌーンティー

Haunted Art Afternoon Tea

平日 Weekday 1名様 for one ¥4,950

土・日・祝 Sat, Sun and National Holidays 1名様 for one ¥5,450 | 2022. 9/1~10/31

ペストリーチーム監修のスプーキー（不気味）だけどこわいい芸術作品の数々をお楽しみください。

Discover a haunting series of spooky artistry curated by our culinary experts!

・ All prices in our menus are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.
 ・ Other promotions, discounts or benefits may not be applicable. ・ Contents and prices may be revised without prior notice.

マンスリーケーキ

Monthly Cake

7月、8月 ピニャコラーダのムース
 July, August Piña Colada Mousse

¥640

ココナッツとパイナップルの甘みが絶妙な、見た目もトロピカルなムースです。

Sample a famous tropical cocktail in a cake, with nutty coconut and sweet pineapple mousse.



・記載料金には10%の消費税が含まれております。
 ・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。
 ・All prices in our menus are inclusive of 10% consumption tax.
 ・Other promotions, discounts or benefits may not be applicable. ・Contents and prices may be revised without prior notice.

ALL ACCOR
 LIVE
 LIMITLESS

ALL メンバー限定特典
 ALL Member Benefits

2022. 7/1~9/30

アコーのロイヤリティプログラムに参加すると、
 ポイントを貯めたり限定特典を楽しむことができます。
 Be part of our loyalty programme to earn points
 and enjoy these exclusive benefits!



無料で登録！
 Register for FREE

みなみ Minami	伊賀牛ディナー Iga Beef Dinner	・ALLメンバーは15%OFF ・15% discount exclusive for ALL Members
花暦 Hana-Goyomi	特選 花暦 Hana-Goyomi Special	・ALLメンバーは10%OFF ・10% discount exclusive for ALL Members
	鰻御膳 Eel Set Menu	・ALLメンバーは10%OFF ・10% discount exclusive for ALL Members
	鱧と和牛コース Hamo Pike Conger and Wagyu Beef	・ALLメンバーは15%OFF ・15% discount exclusive for ALL Members
エンプレスルーム Empress Room	エンプレスルーム特製月餅 Special Moon Cake	・ALLメンバーは15%OFF ・15% discount exclusive for ALL Members
シュン SH'UN	地域めぐりコース “北海道” The Hokkaido Culinary Tour	・ALLメンバーのお連れのお客様が15%OFF ・Companions of ALL Members enjoy 15% OFF
	ワインセミナー Wine Seminar	・シルバー以上のALLメンバーは¥1,000 OFF ・¥1,000 OFF exclusive for ALL SILVER Members and above

・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。・詳細はお問い合わせください。
 ・Other promotions, discounts or benefits may not be applicable.
 ・Contents and prices may be revised without prior notice. ・Please contact us for details.

レストラン情報 | Restaurant Information

最新情報は、ホテルホームページ または 06-6646-1111にてご確認ください。
Please check the website or call 06 6646 1111 for the latest information.

▶ P1,P2,P3



36F 「タボラ36」 Tavola36



ご予約・お問い合わせ / For Reservations 06-6646-5125

全席禁煙 / Non-smoking Venue

営業時間 / Operation Hours

朝食 / Breakfast 6:30-10:00 (ラストエントリー / Last Entry)	ランチ / Lunch 11:30-14:30 (ラストエントリー / Last Entry)
スイーツbuffet(土・日) / Sweet Buffet(Sat and Sun) 15:30-16:30 (ラストエントリー / Last Entry)	
ディナー(水・日) / Dinner (Wed-Sun) 18:00-21:00 (ラストエントリー / Last Entry)	バー(水・日) / Bar(Wed-Sun) 18:00-22:00 (ラストエントリー / Last Entry)
ハッピーアワー(水・金 平日のみ) / Happy Hour (Weekday: Wed-Fri) 17:00-18:00 (ラストエントリー / Last Entry)	

ディナーは水曜日から日曜日に営業しております。
Dinner service is available only from Wed-Sun.

▶ P7,P8



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



ご予約・お問い合わせ / For Reservations 06-6646-5127

全席禁煙 / Non-smoking Venue

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

▶ P4,P5,P6



10F 鉄板焼「みなみ」
Minami Teppanyaki Restaurant



ご予約・お問い合わせ / For Reservations 06-6646-5128

全席禁煙 / Non-smoking Venue

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

▶ P9,P10



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 06-6646-5129

全席禁煙 / Non-smoking Venue

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

▶ P11,P12



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

全席禁煙 / Non-smoking Venue

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

定休日 / Closed on 月・火 Mon, Tue

▶ P13,P14



6F 「ザ・ラウンジ」THE LOUNGE

THE LOUNGE

ご予約・お問い合わせ / For Reservations 06-6646-1111

全席禁煙 / Non-smoking Venue

営業時間 / Operation Hours 月・金 Mon-Fri 11:00-18:00
土・日・祝 Sat, Sun and National Holidays 10:00-18:00

▶ P15



6F 「スイスグルメ」Swiss Gourmet



ご予約・お問い合わせ / For Reservations 06-6646-1111

全席禁煙 / Non-smoking Venue

営業時間 / Operation Hours 7:30-20:00



ピュロヴェル スパ&スポーツ バイタリティ メンバーシップ プログラム

お好きな時間、心地の良い場所で、体と心を充実するためのスイスホテル独自のプログラムです。

正会員	<input type="checkbox"/> 入会金 ¥2,750,000 <input type="checkbox"/> 保証金 ¥500,000 <input type="checkbox"/> 月会費 ¥38,115 <input type="checkbox"/> 年会費 ¥457,380
期間限定特別オファー! 6カ月体験会員	<input type="checkbox"/> 入会金 ¥0 <input type="checkbox"/> 保証金 ¥0 <input type="checkbox"/> 月会費 ¥55,000
入会特典	<input type="checkbox"/> ご宿泊代金を最安値より15%割引。 空室状況により、午後3時までチェックアウト時間の延長可能(除外日の適用あり) <input type="checkbox"/> ホテル内レストランにて、お食事代金を最大35%割引、お飲み物を15%割引。 <input type="checkbox"/> スイスホテル ロマンス-ウェディング、貸衣装、ご宴会が最大20%割引。 <input type="checkbox"/> ピュロヴェル スパ&スポーツ ・マッサージトリートメント 30%割引 ・ご家族、ご友人がご利用可能な無料ご利用券6枚進呈

・上記料金は税金を含みます(保証金に税金はかかりません)。

ダイニング&リラックス

ピュロヴェル スパ&スポーツでのトリートメントと、館内レストランでのお食事がセットになったプランをご用意いたしました。

バイタリティ アフタヌーン (スパ+アフタヌーンティー) 1名様 ¥19,000	<input type="checkbox"/> ピュロヴェル スパ&スポーツにて、下記エステメニューよりひとつをご体験 <input type="checkbox"/> 「ザ・ラウンジ」でのアフタヌーン ティー ディライト ・60分 アロマボディトリートメント ・60分 フェイシャルトリートメント
バイタリティ ランチ (スパ+ランチコース) 1名様 ¥19,500	<input type="checkbox"/> ピュロヴェル スパ&スポーツにて、下記エステメニューよりひとつをご体験 <input type="checkbox"/> 「タボラ36」、「みなみ」、「花暦」、「エンプレスルーム」、または「シュン」でのランチコース ・60分 アロマボディトリートメント ・60分 フェイシャルトリートメント
バイタリティ ディナー (スパ+ディナーコース) 1名様 ¥23,500	<input type="checkbox"/> ピュロヴェル スパ&スポーツにて、下記エステメニューよりひとつをご体験 <input type="checkbox"/> 「みなみ」、「花暦」、「エンプレスルーム」、または「シュン」でのディナーコース ・60分 アロマボディトリートメント ・60分 フェイシャルトリートメント

・ワイン&ダイニング「シュン」 定休日 月曜日、火曜日
 ・トリートメント 定休日 毎週火曜日 ・上記料金には消費税と13%のサービス料を含みます。
 ・事前のご予約をお願いいたします。 ・メニュー内容は、予告なく変更する場合がございます。

ウェディング トリートメントプラン

人生の素晴らしい日、結婚式の日。頭の先からつま先まで、最高の自分を演出できるよう、大切なこの一日のために準備を整えましょう。ピュロヴェル スパ&スポーツで、自分専用のビューティープランを作成し、豪華トリートメントをお楽しみください。

【女性専用】・全身デトックスボディマッサージ (90分)
 【女性、男性ともにご利用可能】・フェイススリムトリートメント (90分) ・ヘッドスパトリートメント (90分)
 3回コース+1回無料 (合計4回) ¥79,200 / 6回コース+2回無料 (合計8回) ¥145,200
 9回以上でアレンジも可能です。

・強い圧をかけて行うマッサージもごさいます。お肌のトラブルを避けるため、挙式1週間前の施術はできかねます。
 ・上記料金は税金を含みます。
 ・すべての回数を挙式までに使い切れない場合は、契約日より1年以内を有効期限として、挙式後にお使いいただくことが可能です。



スイスホテル南海大阪 スペシャルパーティープラン Special Party Plan -西洋コース料理限定-

平日(月曜日～木曜日)限定の特別プランをご用意いたしました。
ホテルならではの料理と共に楽しい時間をお過ごしください。

2023. 3/31 まで

サマーパーティープラン Summer Party Plan

なんば駅直結。アクセス抜群の駅上バンケットなら、暑い時期のパーティーも快適に!
スイスホテル南海大阪で気心の知れたお仲間との楽しいひと時を

2022. 7/1～9/30

お料理

1名様 ¥10,500
西洋コース料理(フルコース)

フリードリンク
(2時間)

ビール、赤ワイン、白ワイン、ウイスキー(ハイボール、水割り、ロック)
ノンアルコールビール、各種ソフトドリンク

- ・料金には、お料理、お飲物、会場使用料、音響(BGM・マイク)、13%のサービス料と10%の消費税が含まれます。
- ・スペシャルパーティープランは15名様以上でお申し込みください。
- ・セットプランのため、ご参加人数分のご注文とさせていただきます。

お料理

1名様 ¥8,000
西洋卓料理、西洋buffet料理

フリードリンク
(2時間)

ビール、ウイスキー(ハイボール・水割り・ロック)、赤ワイン、白ワイン
ノンアルコールビール、ソフトドリンク

- ・料金には、お料理、お飲物、会場使用料、音響(BGM・マイク2本)、13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
- ・ご利用時間は2時間まで、延長料金はお一人様 30分 ¥1,000(税・サ込)とさせていただきます。
- ・buffetは30名様以上、卓料理は15名様以上でお申し込みください。
- ・セットプランのため、人数分のご注文とさせていただきます。



「360度 宴会場パノラマ画像」
QRコードからご確認いただけます。

お気軽にご相談ください(セールス&マーケティング部)
TEL:06-6646-5124



「ALL SAFE 認証」
QRコードからご確認いただけます。



私達は、心を込めてゲストの皆様をお迎えし、
安心してお寛ぎいただくことに
最善を尽くしています。



スイス ウエディングプラン

おふたりのこだわりをお得に叶えることができる！

2023. 12/25 まで

プラン・料金

20名様 **¥649,000** お1人様追加料金 **¥23,100**

とっておき極上 3大プレミアム特典

- 結婚式当日のご宿泊プレゼント
- 1周年記念ディナーご招待
- さらに！ハネムーンのご紹介特別割引特典、ブライダルジュエリーのご紹介特別割引特典

当プランに 含まれるアイテム

- 会場費（ご披露宴会場・控室）・婚礼料理・お飲物
- 日比谷花壇フラワーコーディネート・（メインテーブル・ケーキテーブル）
- サービス料・ウエディングケーキ（入刀用）・基本音響照明費・ご新婦様介添料

- ※直営ドレスショップ「LUCE」限定の特典となります。
- ・ご披露宴会場により別途料金がかかる場合がございます。
- ・料金はサービス料13%と消費税を含みます。
- ・記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。

 swissotel_romance

【ご予約・お問い合わせ】06-6646-3111（ウエディング直通）
【営業時間】平日12:00-19:00 / 土日祝 9:00-19:00（定休日：火曜日・水曜日）【ウエディングホームページ】<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/>

プライベートウエディング・セレモニープラン

アットホームウエディングをお考えの方へ！

2023. 12/31 まで

○ セレモニープラン-チャペル式 **¥308,000**

プランに 含まれるアイテム

挙式料（チャペル式）/ ご親族控室 / 式次第 / フラワーシャワー /
お衣裳（ご新郎様、ご新婦様洋装各1点）/ 美容着付（左記お衣裳分）/ ご新婦様介添料 /
記念写真1ポーズ（3枚1組六切）

○ プライベートウエディングプラン 6名様 **¥231,000** お1人様追加料金 **¥21,450**

プランに 含まれるアイテム

お料理 / お飲物 / フレッシュケーキ / ご会食会場 / テーブル装花 / 基本音響 /
席札および席札筆耕料 / メニュー表

- ・お衣裳：ご新郎様 ¥88,000まで、ご新婦様 ¥275,000までのお衣裳をお選びいただけます。
- ・お選びいただくチャペルによって差額を頂戴する場合がございます。

特典

- 挙式・ご会食当日 お二人のご宿泊ご招待 挙式・ご会食出席者のご宿泊ご優待 追加衣裳割引
- ・特典は、挙式プランとご会食プラン両プランをお申し込みいただいた場合に適用されます。
- ・料金はサービス料13%と消費税を含みます。・記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。

 swissotel_romance

【ご予約・お問い合わせ】06-6646-3111（ウエディング直通）
【営業時間】平日12:00-19:00 / 土日祝 9:00-19:00（定休日：火曜日・水曜日）【ウエディングホームページ】<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/>



ショートステイプラン

Short Stay Plan

1室 starting from ¥13,650~

2022.12/20まで
until 20 December 2022

[オファーに含まれるもの]

- ・15時間の滞在 (18:00チェックイン、翌朝9:00チェックアウト)
- ・客室内のコーヒー、紅茶メーカーのご利用
- ・ホテル内の対象レストランでのご飲食が15%オフ

[Offer includes]

- ・Stay for 15 hours: check-in at 18:00 and check-out at 9:00
- ・Use Coffee and Tea facilities inside the room
- ・15% off on food and beverage in selected hotel restaurants

ご宿泊のご予約はお電話06-6646-1111またはメールOsaka@swissotel.comまで。
Call 06-6646-1111 or email Osaka@swissotel.com to reserve

・記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
・記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。・オファーは予約時の空室状況によります。・除外日がある場合がございますのでご了承ください。
・All prices in our menus are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.
・Contents and prices may be revised without prior notice. ・Rooms are subject to availability. ・Black Out Dates may apply.

これぞ、 高級ビール。



ストップ! 20歳未満飲酒・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。
のんだあとはリサイクル。🍷 サントリービール株式会社