

## 【スイスホテル南海大阪】 心も体も温まる贅沢な点心11種類が新たに登場！ 中国料理「エンプレスルーム」大人気の飲茶バイキングメニューが一部リニューアル

～豊富な点心にご飯や麺類、そしてデザートまで全77種類が食べ放題～



日本、大阪—スイスにルーツを持つスイスホテル南海大阪（所在地：大阪府中央区、総支配人：シェーン・エドワーズ）10階 中国料理「エンプレスルーム」では、2024年1月15日（月）より大人気の飲茶オーダーバイキングのメニューを一部リニューアルいたしました。

さっぱりとした大葉の風味がアクセントの揚げ点心「海鮮入り大葉巻き」に海老をまるごと贅沢に一尾使用した「まるごと海老蒸し餃子」の他、熱々の餡かけスタイルでご提供するヘルシーであっさりとした「豚肉入りのキャベツ巻き」や「海老の湯葉巻き」、「鶏肉入りの汁そば」など、寒い季節にもぴったりの心温まる新メニュー11種を含む全77種類を90分オーダー制で心ゆくまで堪能ください。

また毎週月曜日と火曜日のディナー限定で、ランチの飲茶バイキングメニューから更に全22種類の一品メニューを追加した「飲茶プレミアムディナーオーダーバイキング」もお楽しみいただけます。この他にも、エンプレスルームでは季節に合わせた厳選食材を日本の伝統工芸・土鍋で中国料理に昇華した「アーティサンシリーズ」メニューもご提供中。2月29日(木)までの期間は旧正月を祝う伝統料理「豚すね肉の土鍋煮込み」をご用意しております。

「エンプレスルーム」が誇る点心師による自慢のメニューの数々を、思う存分ご体験ください。

## ◆リニューアルメニュー一覧

揚げ点心：海鮮入りの大葉巻き | サクサク叉焼パイ | 海鮮入りのベーコン巻き | 豚肉入り揚げ餅餃子  
蒸し点心：魚卵と豚肉入り焼売 | まるごと海老蒸し餃子 | 海老の湯葉巻き | 豚肉入りのキャベツ巻き  
ご飯・麺類：香港風焼きそば | 鶏肉入りの汁そば | シンガポール風ビーフン炒め  
デザート：亀ゼリー

## ◆「飲茶オーダーバイキング」概要

新メニューご提供期間：2024年1月15日（月）～

### 飲茶 ランチオーダーバイキング

【平日】

料金：大人 5,400円 | 4-12歳 2,700円

※プラス1,400円で一品メニュー（22種類）も食べ放題

【土日祝】

料金：大人 6,000円 | 4-12歳 3,000円

※プラス1,400円で一品メニュー（22種類）も食べ放題

### 飲茶 プレミアムディナーオーダーバイキング

【月曜日・火曜日限定】

料金：大人 8,100円 | 4-12歳 4,050円



「飲茶オーダーバイキング」イメージ

公式ウェブサイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/dim-sum-buffet-ja/>

ご予約URL：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/swissotelnankaiosaka-empresroom/reserve>

## ◆「アーティサンシリーズ」概要

数々の職人の技術と中国料理のコラボレーションが楽しめる、「エンプレスルーム」のアーティサンシリーズ。

1月・2月は旧正月を祝う伝統料理で華やかな一年の幕開けを。高温で均一に熱が入る土鍋の特徴を活かし、旨みを閉じ込め、柔らかくジューシーに仕上げた豚すね肉をご堪能ください。

期間：2024年2月29日（木）まで

メニュー：豚すね肉の土鍋煮込み

料金：4,800円



「豚すね肉の土鍋煮込み」イメージ

公式ウェブサイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/empres-room-artisan-series/>

ご予約・お問合せ：06-6646-5129 またはメールEmpressRoom.Osaka@swissotel.com

ご予約URL：<https://www.tablecheck.com/shops/swissotelnankaiosaka-empresroom/reserve>

公式ウェブサイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/restaurants-and-bars/empres-room/>

## ◆エンプレスルームについて

ランチでは定評ある飲茶バイキングをぜひお試しください。ディナーでは体が温まるシェフ特製薬膳スープをはじめ、新鮮な旬の食材や高級食材を使用したメニューをご用意いたしております。4つの個室はお祝い事やビジネスでの会席にもご利用いただけます。

【場所】 スイスホテル南海大阪 10階

### 【営業時間】

月～金：ランチ 11:30～15:00 | ディナー 17:30～21:00  
土・日・祝日 ランチ 11:00～15:00 | ディナー 17:30～21:00  
※ラストオーダー：ランチ 14:30 | ディナー 20:30



「エンプレスルーム」内観

【公式ウェブサイト】 <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/restaurants-and-bars/empress-room/>

### <注意事項>

- ※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となる場合がございます。
- ※写真はすべてイメージです。

## スイスホテル南海大阪について

スイスホテル南海大阪はスイスホテル&リゾート グループ傘下のホテルです。ビジネス、文化、ショッピング、グルメ、ファッション、娯楽の中心地、大阪で最も活気にあふれた「ミナミ」にあり、他に類のない利便性をご提供します。贅沢なアーバン・ゲートウェイとして、関西国際空港と鉄道に直結した大阪唯一のホテルです。大阪の交通ハブ、なんば駅の真上にそびえ、歴史が薫る京都、世界遺産の古都、奈良、コスモポリタンな港街、神戸へのアクセスも良好。6つのレストランとバー、フィットネス&スパなど、様々なアメニティ施設を完備しております。ホテルは「TripAdvisor Certificate of Excellence」、「World Luxury Hotel Award」、「World Travel Awards」など各種のアワード、米国のワイン専門誌「Wine Spectator」のワインリスト賞を受賞しています。ご予約、ご質問はお電話 06-6646-1111、またはウェブサイト ([www.swissotelnankaiosaka.com/ja](http://www.swissotelnankaiosaka.com/ja)) をご参照いただくか、お近くの旅行代理店までご相談ください。

## スイスホテルについて

世界的に有名なスイスブランド、スイスホテル ホテル&リゾートは、スイスのホスピタリティの伝統に基づき、アルプスの爽やかで活力にあふれた気分を感じていただけるホテルです。現代的でインテリジェントなデザイン、優れた職人技、持続可能性への対応を高く評価されています。人生の真の喜びを発見して「live it well」を実感していただけるよう、世界を旅するお客様に心休まるひとときをお届けします。1980年に設立されたスイスホテル ブランドは、今では世界中に30軒を超えるホテルを有しています。その中には、Swissôtel The Bosphorus, Istanbul (スイスホテル ザ ボスポラス、イスタンブール)、Swissôtel The Stamford, Singapore (スイスホテル ザ スタンフォード、シンガポール)、Swissôtel Krasnye Holmy, Moscow (スイスホテル クラスニエ ホールミ、モスクワ) といった旗艦ホテルも含まれています。スイスホテルは、世界を牽引するトラベル&ライフスタイルグループ、アコーホテルズに加盟しており、世界110か国で5000を超えるホテルやリゾート、レジデンスを通じておもてなしの心をご提供しています。

[swissotel.com](http://swissotel.com) | [all.accor.com](http://all.accor.com) | [group.accor.com](http://group.accor.com)

LIFE IS A JOURNEY. LIVE IT WELL

詳細は担当までご連絡ください:

Tel: 06-6646-5009 | FAX: 06-6646-5013

池宗 温子 Email: [Atsuko.Ikemune@swissotel.com](mailto:Atsuko.Ikemune@swissotel.com)

後藤 優美 Email: [Yumi.Goto@swissotel.com](mailto:Yumi.Goto@swissotel.com)