

【スイスホテル南海大阪】
春に食べたい！旬の食材たっぷりのビュッフェやスイーツで満喫する
春がもっと楽しくなるひとときを
～3/1（金）より、各レストランで心華やぐ春メニューが登場～



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）では、2024年3月1日（金）より春の味わいをお楽しみいただけるメニューを館内各レストランでご提供いたします。

ホテル最上階のレストラン「テーブル36」では、2024年3月1日（金）より春をテーマにした「Spring Garden ランチ&ブランチ+スイーツビュッフェ」を開催。「桜スモーク香るシーフードのサラダ」や「ダークチェリーカプレーゼサラダ」、菜の花やタケノコを使用した「春野菜のロースト、ポレンタと共に」に「桜海老のペンネ」など、春の訪れを感じるメニューが勢揃い。スイーツは「桜とあまおうのショートケーキ」や「桜ゼリーとバニラパンナコッタ」、「桜シフォンケーキとフレッシュベリー」など見た目からも春を感じる充実のラインナップです。

10階 中国料理「エンプレスルーム」では、春の歓送迎会プランをご用意いたしました。ご予算に応じて3つからお選びいただけるコースには、全てソフトドリンク飲み放題が付いている他、10名以上のご予約で「点心盛り合わせ」をプレゼントの嬉しい特典もあり。新しくお仲間となる方の歓迎会や、お世話になった方へ感謝の気持ちを伝える送別会など、思い出に残る特別なひとときをお過ごしください。

6階のテイクアウトショップ「スイスグルメ」でも、春にピッタリなスイーツやブレッドを販売いたします。桜の開花が予想される2024年3月22日（金）～4月7日（日）の期間には、ピンク色が可愛い桜風味のクリームにイチゴやラズベリーたっぷりの「桜ベリーベリーショートケーキ」が登場。桜の木がデコレーションされた遊び心満載のケーキは手土産にもおすすめ。大切な方へのプレゼントや自分へのご褒美に、ご自宅でも心はずむ春の味わいをお楽しみください。

◆「Spring Garden ランチ&ブランチ+スイーツビュッフェ」 概要

期間：2024年3月1日（金）～4月30日（火）
場所：スイスホテル南海大阪 36階「テーブル36」

【平日】 Spring Garden ランチビュッフェ
時間：11:30～15:00
料金：大人 ¥5,500 | 4-12歳 ¥2,750

【土・日・祝】 Spring Garden ブランチ+スイーツビュッフェ
時間：11:00～15:30
料金：大人 ¥6,300 | 4-12歳 ¥3,150



Spring Gardenランチビュッフェ イメージ

◆メニュー例（土・日・祝開催 Spring Garden ブランチ+スイーツビュッフェ）

セイヴオーリー

あまおうとクリスピーチキンのサラダ | 桜スモーク香るシーフードのサラダ | ダークチェリーカプレーゼサラダ | 春野菜のロースト、ポレンタと共に | テーブル36 リゾット | 桜海老のペンネ

スイーツ

桜とあまおうのショートケーキ | あまおうタルト | 桜シフォンケーキとフレッシュベリー | 桜ゼリーとバニラパンナコッタ | ホワイトチョコレートファウンテン | ストロベリーチョコレートファウンテン

ご予約・お問合せ：06-6646-5125 またはメールTable36.Osaka@swissotel.com
公式ウェブサイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/table36-spring-garden-lunch-buffet/>

◆中国料理「エンプレスルーム」春の歓送迎会プラン 概要

期間：2024年3月1日（金）～4月30日（火）
場所：スイスホテル南海大阪 10階「エンプレスルーム」

<メニュー>

【桜】プラン 料金：7,500円

エンプレスルーム特製前菜盛り合わせ | 海老と豆腐入りとろみスープ | 季節魚の揚げ物 甘酢ソース | 牛肉の炒め物 黒胡椒風味 | 海鮮入りふわふわ卵のせ炒飯 | マンゴープリン

【椿】プラン 料金：10,000円

エンプレスルーム特製前菜盛り合わせ | 海鮮と衣笠茸入り煮込みスープ | 季節魚の蒸し物 生姜風味 クコの実添え | クリスピーポーク シャンパンソース | 叉焼入り香港風焼きそば | 杏仁豆腐

【牡丹】プラン 料金：13,500円

エンプレスルーム特製前菜盛り合わせ | 鮑と鶏肉入り赤棗薬膳蒸しスープ | 北京ダックエンプレスルームスタイル | キノコの和牛巻き | 干し貝柱入り炒めご飯 蓮の葉包み | 杏仁豆腐とシェフ特製小菓子

※ご予約は4名様より承ります
※すべてのプラン ソフトドリンク飲み放題付（90分制）



コース料理 イメージ

ご予約・お問合せ：06-6646-5129 またはメールEmpressRoom.Osaka@swissotel.com
公式ウェブサイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/restaurants-and-bars/empress-room/>

◆「桜ベリーベリーショートケーキ」概要

期間：2024年3月22日（金）～4月7日（日）
場所：スイスホテル南海大阪 6階「スイスグルメ」
営業時間：07:30～19:00
料金：4,500円



桜ベリーベリーショートケーキ イメージ

◆テイクアウトメニュー



テイクアウトメニュー イメージ

期間：2024年3月1日（金）～4月30日（火）
場所：スイスホテル南海大阪 6階「スイスグルメ」
営業時間：07:30～19:00

スイーツ

・あまおうタルト	ホールケーキ 2,500円 / カットケーキ 650円
・桜ベリーショートケーキ	650円
・あまおうロールケーキ	600円
・桜エクレア	500円
・桜&あまおうミルフィーユ	650円

ブレッド

・サクラとヨモギのブリオッシュ	700円
・桜エビとチーズのフォカッチャ	380円
・サクラあんぱん	260円
・いちごミルクロール	280円

ご予約・お問合せ：06-6646-1111 またはメールTheLounge.Osaka@swissotel.com

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

<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。

◆テーブル36について

地上147mの最上階に位置する、スイスホテル南海大阪のシグネチャーレストラン。地元の食材を中心とした新鮮な旬を取り入れた、季節を味わうモダンヨーロッパアンダイニングです。朝食やランチではバリエーション豊かなビュッフェメニューを、ディナーにはメインをお選びいただけるコースメニューをご用意。土曜日はスイスビュッフェナイトをお楽しみいただけます。また、土曜・日曜・祝日にはランチ&スイーツビュッフェを開催中です。



「テーブル36」内観

【営業時間】 6:30～10:30 | 11:30～15:00 | 18:00～21:30
土日祝のみ ブランチ+スイーツビュッフェ 11:00～15:30

【公式ウェブサイト】 <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/restaurants-and-bars/table36/>

◆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。



「エンプレスルーム」内観

【営業時間】
<ランチ> 月～金 11:30～15:00 | 土・日・祝 11:00～15:00
<ディナー> 日～木 17:30～21:00 | 金・土・祝前日 17:30～21:30

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

◆スイスグルメについて

スイスチョコレートやクッキー、ホテルメイドのケーキやパンなど、お土産やプレゼントにも最適なアイテムを豊富にご用意しております。見た目も可愛い、季節のフルーツを用いたマンスリーケーキも人気です。また、ホテル特製サンドウィッチやヘルシーなサラダは、ランチタイムやピクニックにもお勧めです。コーヒー、紅茶、ケーキなど、スイスグルメで販売中の全ての商品は、アトリウムロビーにてセルフサービスでご利用いただけます。



「スイスグルメ」外観

【場所】 スイスホテル南海大阪 6階

【営業時間】 07:30～19:00

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

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。関西国際空港から電車で直結、大阪の中心地・なんばの玄関口に位置するホテルです。南海なんば駅真上にそびえ、大阪市内はもちろん京都や奈良、神戸へのアクセスも至便です。7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) 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 | all.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

後藤 優美 Email: Yumi.Goto@swissotel.com