

## 【スイスホテル南海大阪】 ネスプレッソとの初コラボレーション！コーヒーで楽しむアフタヌーンティー 「サマー with ネスプレッソ ～コーヒー＆アフタヌーンティー～」を6月1日より開催



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：大阪市中央区、総支配人：シェーン・エドワーズ）の6階「ザ・ラウンジ」では、スイス発のブランドであり“至福のコーヒー体験”を楽しむためのトータルサポートを提供することにこだわり続けている「NESPRESSO（ネスプレッソ）」と初コラボレーションとなる「サマー with ネスプレッソ ～コーヒー＆アフタヌーンティー～」を2024年6月1日（土）～7月31日（水）の期間にて開催いたします。

ネスプレッソの今夏のテーマからインスピレーションを得た今回のコラボレーションは、ネスプレッソの豊かなコーヒーの味わいを様々なスイーツに盛り込み、オレンジが鮮やかな夏を呼び込むアフタヌーンティーに仕上がりました。エグゼクティブ・ペストリーシェフ 中村友樹が手掛けるスイーツは、力強い味わいが特徴の「アイス インテンソ」にバニラの甘さを合わせ、イチゴやオレンジなどフルーツの爽やかさが相性抜群な「バニラパンナコッタとアイス インテンソジュレ」や、梅雨のイメージを植木鉢に落とし込み、ヘーゼルナッツビスケットフレーバーのコーヒーで仕上げた「カフェ ノッチョーラ ティラミス」、フルーツで上品な「オリジン ペルー オーガニック」のシロップを浸した生地と甘酸っぱいラズベリーのガナッシュやチョコレートが層をなすオペラなど、ネスプレッソのコーヒーそれぞれの魅力が味わえる多彩な7種をご用意いたしました。

コーヒーやスイーツとの調和をテーマとしたバンケットコールド・スーシェフ 森本雅夫によるセイヴォリーには、ローズハムのリエットにハチミツ、クミン、シナモン、ブラックペッパーのきりっとしたソースを合わせたコーヒーの香り豊かなブリオッシュ、お口直しにぴったりな「シラスのキッシュ」など4種をご用意。カシューナッツの食感に甘酸っぱいクランベリーと爽やかなミントで包むチーズボンボン、ティラミス風のコーヒークリームに付けて食べてもそれぞれ単体でもお楽しみいただけます。

ドリンクには「ネスプレッソ プロフェッショナル」の「オリジン」シリーズ4種をフリーフローでお楽しみいただけるほか、ネスプレッソのオリジナルレシピで作る2種の期間限定スペシャルドリンク、「アイス ホワイトカフェモカ」と「アイスインテンソ ガーデン スパークラー」もオプションでお選びいただけます。

ネスプレッソがお届けする“至福の一杯”とともに、優雅な午後をお過ごしください。

## ◆「サマー with ネスプレッソ ～コーヒー&アフタヌーンティー～」 概要

期間： 2024年6月1日(土)～7月31日(水)  
場所： スイスホテル南海大阪 6階「ザ・ラウンジ」  
営業時間： 11:00-18:00  
料金： 平日 5,500円 土日祝 6,500円  
※「ネスプレッソ プロフェッショナル」の「オリジン」シリーズコーヒー  
ディルマ「ティーメーカー・シリーズ」ティービュッフェ付き（2時間制）

ご予約・お問合せ： 06-6646-5004 (直通) または [TheLounge.Osaka@swissotel.com](mailto:TheLounge.Osaka@swissotel.com)

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

公式ウェブサイト： <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/the-lounge-summer-with-nespresso-jp>

## ◆メニュー



スイーツメニュー / イメージ



セイヴォリーメニュー / イメージ



スコーンメニュー / イメージ

### スイーツ

- ・バニラパンナコッタと「アイス インテンソ」ジュレ
- ・ローズ香るライチとラズベリーのアーモンドタルト
- ・オレンジとココナッツのムース
- ・ホワイトチョコレートとパッションフルーツのアイスクリーム
- ・「カフェ ノッチョーラ」ティラミス
- ・ラズベリーと「オレンジ ペルー オーガニック」オペラ
- ・オレンジゼリージェム

### セイヴォリー

- ・コーヒープリオッシュとローズハムのリエット
- ・クランベリーとカシューナッツのチーズボンボン コーヒークリーム
- ・シラスのキッシュ
- ・サーモンのクレープロール フレンチキャビア

### スコーン

- ・プレーンスコーン
- ・カシスマーブルスコーン

## ◆期間限定ネスプレッソ オリジナルドリンク 詳細

期間： 2024年6月1日（土）～7月31日（水）

料金： 1,750円

※アフタヌーンティーと一緒にご注文の場合は600円にてご提供いたします

### ・アイス ホワイトカフェモカ

濃厚なホワイトチョコレートに、ココアの印象を持つリストレットを合わせたカフェモカ。甘酸っぱいらズベリーがアクセント。

### ・アイスインテンソ ガーデン スパークラー

オレンジのピリッとした喜びが、ローズマリーの森のような柑橘系のシトラスノートと出会い、夏にぴったりのアイスコーヒートニック。



ドリンクメニュー / イメージ

### <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。

## ◆ネスプレッソについて <https://www.nespresso.com>

### コーヒーチェリーから至福の一杯まで、情熱を込めて

ネスプレッソは、1986年に販売を開始して以降、カプセル式コーヒー市場のパイオニアとして、常に革新を起こし、高品質なコーヒーをシンプルな操作でどなたでも家庭で楽しむことができるシステムを通じ、世界中の人々のコーヒーの楽しみ方に変化をもたらしてきました。

味わい豊かなコーヒーは、上質なコーヒー豆からつくられます。ネスプレッソでは、世界中を旅する専門家が、テロワールといわれる標高、気候、土壌の厳しい条件を満たしたごくわずかな生産地を選択して栽培。さらに、コーヒー豆一粒一粒を大切に、ダイヤモンドを扱うように、収穫や精製、選別を行っています。

また、上質なコーヒー豆を安定的に調達し、生産者に対して経済的・環境的・社会的にポジティブな影響を与えることを目的とした独自の「ネスプレッソ AAA サステナブル・クオリティ（持続可能品質）™プログラム」からコーヒー豆を入手しているのも特徴です。焙煎やブレンドなどの各工程におけるスイスの専門家たちがつくり出したコーヒーは、鮮度を守るアルミニウム製カプセルに包まれ、コーヒースペシャリストの手から、消費者の手に渡ります。使用済みのネスプレッソカプセルは、回収ボックス設置のブティックやパートナー企業、自宅回収サービスを通して回収され、リサイクルされます。また、ネスプレッソのグローバルにおける創業以来一貫して続けてきたコーヒーを通じてポジティブな影響をもたらす様々な活動が評価され、Nestlé Nespresso S.A.は2022年に、環境や社会に対する透明性や説明責任などにおいて高い基準を満たした企業に与えられる国際認証「Bコープ™」を取得しました。

コーヒーチェリーの栽培から、コーヒーを味わう瞬間まで、そして飲み終えたその先まで、ネスプレッソは情熱を込めて至福の一杯を届けます。

## ◆ザ・ラウンジについて

柔らかい色調のインテリアがくつろぎの空間を生み出す「ザ・ラウンジ」。季節のケーキやデザート、アフタヌーンティーで穏やかなティータイムを、またはシャンパンやカクテルを片手に優雅な午後のひとときをお楽しみください。

【場所】 スイスホテル南海大阪 6階

【営業時間】 11:00 - 18:00

【電話】 06-6646-5004（直通）

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



「ザ・ラウンジ」内観

## スイスホテル南海大阪 概要

- ◎施設名称：スイスホテル南海大阪
- ◎所在地：大阪府大阪市中央区難波5-1-60
- ◎アクセス：南海電鉄「なんば」駅直結／  
大阪メトロ各線なんば駅4番出口よりすぐ
- ◎客室数：計546室
- ◎館内施設：「テーブル36」、中国料理「エンプレスルーム」、  
日本料理「花暦」、鉄板焼「みなみ」、ワイン&ダイニング「シュン」、  
レトロバー「ナンバー10」（以上レストラン）、「バー36」（バー）、  
「ザ・ラウンジ」（カフェ・ラウンジ）、スイスグルメ（テイクアウトショップ）、  
「ピュロヴェル スパ&スポーツ」（フィットネス・スパ）、宴会場、  
チャペル、神前式神殿、写真室、衣裳室「LUCÉ」
- ◎公式サイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/>



スイスホテル南海大阪 外観

### 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 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つのレストランやバー・ラウンジ、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)