

【スイスホテル南海大阪】
夏の彩り豊かな味わいに心躍る！
「アート&ミュージック アフタヌーンティー」を8月1日（木）より開催
～瑞々しいサマーフルーツのスイーツと、夏ならではの味わいを楽しむセイヴォリーが勢揃い～



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：大阪市中区、総支配人：シェーン・エドワーズ）の6階「ザ・ラウンジ」にて、2024年8月1日（木）～9月30日（月）の期間、アートとミュージックをテーマに陽気な夏をエンジョイする「アート&ミュージック アフタヌーンティー」を開催いたします。

スイーツでは様々なサマーフルーツを使って、アートとミュージックをモチーフにした見た目も楽しい7種類が登場。なめらかなマンゴープリンとフレッシュフルーツが涼しげな「マンゴープリンとカクテルフルーツ」に、濃厚なバイクドチーズケーキに爽やかなレモンクリームがマッチした「ピアノソニラスチーズケーキ」、チョコレートの甘さにパッションフルーツの酸味をきかせた「パッションフルーツミルクチョコレート」や、白桃の上品な甘さと白ワインのジュレが軽やかな「白桃の白ワインコンポートジュレ」など、彩り豊かなフルーツの美味しさを堪能するラインナップです。

セイヴォリーメニューには、スパイシーなカレーがアクセントのタルタルに焼き茄子の香ばしさが食欲をそそる「焼き茄子のカレー風味タルタルサンド」や、味噌と豆板醤のピリッとしたソースで味わう「鶏の生春巻き」など、暑さ吹き飛ばす4種のメニューをご用意。トウモロコシそのものの甘さにベーコンとポップコーンの塩味がきいた「トウモロコシのムース クリスピーベーコン ポップコーン」やパプリカ、オニオン、コルニッションなど色々な野菜で楽しむ「ベジタブルピクルスとハモンセラーノ」はさっぱりとお口直しにも最適です。

鮮やかな夏の彩を奏でるアフタヌーンティーで、心弾むティータイムをお過ごしください。

また6階のテイクアウトショップ「スイスグルメ」では、8月1日より夏のリゾートをイメージした「トロピカルサマーリゾートケーキ」が登場いたします。夏休みのご家族での集まりに、また大切な方への手土産として爽やかな夏の味わいをお楽しみください。

◆「アート&ミュージック アフタヌーンティー」 概要

期間： 2024年8月1日(木)～9月30日(月)
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
※ディールマ「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

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/lounge-art-and-music-afternoon-tea/>



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

◆メニュー

スイーツ

- ・マンゴープリンとカクテルフルーツ
- ・スカルカシスアイスクリーム
- ・ピアノシトラスチーズケーキ
- ・パッションフルーツミルクチョコロール
- ・白桃の白ワインコンポートジュレ
- ・レモンクラックチョコレート
- ・ピスタチオクッキー

セイヴォリー

- ・トウモロコシのムース クリスピーベーコン ポップコーン
- ・焼き茄子のカレー風味タルタルサンド
- ・鶏の生春巻き
- ・ベジタブルピクルスとハモンセラーノ

スコーン

- ・プレーンスコーン
- ・オレンジとチョコレートのマーブルスコーン

◆「トロピカルサマーリゾートケーキ」概要

マンゴー、バナナ、ライチなどのエキゾチックフルーツムースとパッションフルーツのパウンドケーキで夏のリゾートをイメージした「トロピカルサマーリゾートケーキ」が8月1日より期間限定で登場いたします。

販売期間： 2024年8月1日(木)～8月31日(土)
価格： 5,000円
場所： スイスホテル南海大阪 6階「スイスグルメ」
営業時間： 日曜-金曜 9:00-18:00 | 土曜 9:00-19:00



トロピカルサマーリゾートケーキ / イメージ

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。

◆ザ・ラウンジについて

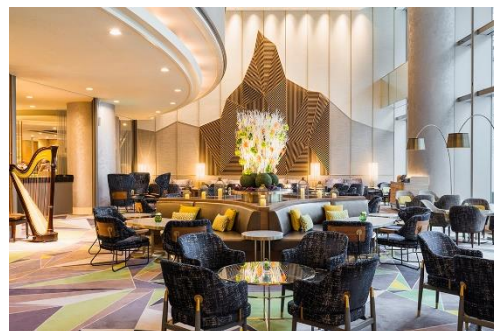
柔らかな色調のインテリアがくつろぎの空間を生み出す「ザ・ラウンジ」。季節のケーキやデザート、アフタヌーンティーで穏やかなティータイムを、またはシャンパンやカクテルを片手に優雅な午後のひとときをお楽しみください。

【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】 日曜 - 金曜 9:00 - 18:00 | 土曜 9:00 - 19:00

【電話】 06-6646-1111（代表）

【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 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）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5300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 | 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

後藤 優美 Email: Yumi.Goto@swissotel.com