

【スイスホテル南海大阪】  
2025年おせち料理 9月1日（日）よりご予約受付開始  
お気に入りだけを選べる全4種 全国配送も無料



日本、大阪一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）の10階 日本料理「花暦」では、2024年9月1日（日）よりおせち料理の予約を開始いたします。定番の二段重、海鮮の重、肉の重、そしてスイーツの重の4種類が今年も登場。全国への無料配送も承ります。

日本料理統括料理長・花田浩之が丹精込めて手掛けた「花暦 二段重」は、こだわり抜いた出汁を土台に、黒豆や田作りといった伝統料理の他、数の子酒粕漬、そして毎年人気の鰻真丈蒲焼などが入った一の重、そして真鯛柚香焼き、車海老芝煮など美しい縁起物が並ぶ二の重のセットをご用意いたしました。伊勢海老がまるごと1尾入った「海鮮の重」は、蝦夷鮑の柔らか煮、イカ雲丹焼き、ズワイ蟹酢など、海鮮の贅を尽くした重です。また国産牛を様々な調理法で仕上げた「肉の重」は、国産牛ローストビーフや国産牛ロースの西京焼きの他、三段ばら豚角煮、鶏けんちん艶煮など、多彩な肉料理を味わえます。

エグゼクティブ・パストリーシェフ 中村友樹が手掛ける「スイーツの重」は昨年大変ご好評をいただき、今年は内容を一部リニューアルして登場。えび型フィナンシェやタコ型マドレーヌなど、さらに遊び心をきかせたメニューがお正月の食卓を華やかに彩ります。

おせち料理のご予約は12月20日（金）まで。数量限定、予定数に達し次第受付終了いたしますのでお早めにご検討ください。一種類からでも全種類でも、お気に入りだけを選ぶ特別なおせち料理で、晴れやかな新年をお迎えください。

## ◆スイスホテル南海大阪 2025年おせち料理 詳細

予約期間：2024年9月1日（日）～12月20日（金）

受け渡し日：12月31日（火）「花暦」での受け取り、もしくは配送（国内のみ）

※送料はホテルが負担いたします。

大きさ：各 6.5寸（約19.7cm×約19.7cm）

ご予約・お問合せ：日本料理「花暦」 06-6646-5127 / HanaGoyomi.Osaka@swissotel.com

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

公式ウェブサイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/swissotel-osechi-2025/>

※数量限定。予定数に達し次第、受付終了いたします。

※記載料金には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。

### ・花暦 二段重（限定数：120） 価格：32,000円 / （31品）

黒豆、紅白かまぼこ、田作り、数の子と新年を祝う伝統の品が揃う、手間ひまかけられた二段重。だしからこだわり素材本来の旨味を引き立て、上品で美しい味わいへと仕上げました。

#### ◇一の重（15品）

いくら醤油漬け / 黒豆金箔 / 胡桃甘露煮 / 紅白蒲鉾 / 唐墨月冠 / 数の子 酒粕漬け / 田作り / 栗きんとん / 鳴門干し柿 / 若桃甘露煮 / 叩き牛蒡胡麻和え / 菊蕪 / 鰻真丈蒲焼き / 南天 / 立桂

#### ◇二の重（16品）

車海老芝煮 / 絹さや / 松葉柚子 / 筍含め煮 / 富貴 / 梅人參 / 鰯照焼き / 葉地神 / 編笠柚子密煮 / 真鯛柚香焼き / 花蓮根 / 伊達巻 / 松笠慈姑 / 冬菇椎茸 / 綱蒟蒻 / 立桂



「花暦 二段重」 イメージ

### ・海鮮の重（限定数：30） 価格：27,000円 / （14品）

伊勢海老をはじめ、ふっくら仕上げた蝦夷鮑の柔らか煮、イカ雲丹焼き、程よい酸味と甘みが絶妙なズワイ蟹酢、金目鯛の柚庵焼きなどが並ぶ、贅沢で華やかな海鮮尽くしのお重です。

イセ海老酒蒸し / 鮑柔煮 / 小蛸旨煮 / 烏賊雲丹焼き / 海老蓮根挟み揚げ / 金柑 / ずわい蟹酢 / 紅白膾金箔 / 甘鯛若狭焼き / 金目鯛柚庵焼き / 姫慈姑 / 酢橘 / 立桂 / 葉蘭



「海鮮の重」 イメージ

## ・肉の重 (限定数 : 30)

価格 : 27,000円 / (14品)

低温真空調理でしっとり柔らかな国産牛ロースの西京焼き、希少部位のイチボを使用した国産牛のローストビーフに加え、三段ばら豚角煮、鶏けんちん艶煮など、味・食感の変化にもこだわった種類豊富な肉料理の数々を詰め込みました。

国産牛ロースしぐれ煮 / 木の芽 / 国産牛ローストビーフ /  
インカの目覚め / 二色のパプリカ 和風ソース /  
牛頬肉赤味噌煮込み / 隠元豆 / 国産牛ロース西京焼き /  
姫慈姑 / 三段ばら豚角煮 / 金時人参 / 鶏けんちん艶煮 /  
立桂 / 葉蘭



「肉の重」 イメージ

## ・スイーツの重 (限定数 : 100)

価格 : 5,500円 / (13品)

まるでおせちにしか見えない「スイーツの重」は、スイスチョコレートを使用した伊達巻のようなキャラメルチョコレートロールケーキ、数の子のようなパイナップルゼリー、そしてえび型フィナンシェやタコ型マドレーヌなど、見た目にも味にもこだわり抜いたバラエティー豊かな全13品。

えび型フィナンシェ / クランチチョコレートスティック / タコ型マドレーヌ /  
キャラメルチョコレートロールケーキ / マシュマロ / ストロベリーマシュマロ /  
メープルマロンパウンドケーキ / カヌレ / アーモンドチョコレート /  
紅茶クッキー / パイナップルゼリー / ラズベリーマカロン / バニラマカロン /  
チョコレートデコレーション



「スイーツの重」 イメージ

## ◆日本料理「花暦」について

うつろう季節ごとに彩る花々が変わるように、その季節の旬を料理、盛り付け、器で味わう。

窓の外に広がる日本庭園の眺めと共に、こだわりの出汁と食材そのものの美味しさを引き立てた会席料理をご堪能ください。熟練の職人技が楽しめる寿司カウンターや個室のご用意もあり、慶事やお得意様との会食など様々な場面でご利用いただけます。



日本料理「花暦」 内観

【場所】 スイスホテル南海大阪 10階

【営業時間】 <ランチ> 月曜 - 金曜 11:30 - 15:00 | 土曜・日曜・祝日 11:00 - 15:00

<ディナー> 日曜 - 木曜 17:30 - 21:00 | 金曜・土曜・祝前日 17:30 - 21:30

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

## 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](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)