

【スイスホテル南海大阪】
フランク ミュラーの美しいテーブルウェアで極上の鉄板焼ディナーを
「FRANCK MULLER Premium Menu」
11月15日（金）～2025年1月31日（金）開催

～ご予約先着順にてフランク ミュラー オリジナルノベルティをプレゼント～



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：シエーン・エドワーズ）の10階 鉄板焼「みなみ」にて、2024年11月15日（金）～2025年1月31日（金）の期間、スイスの高級機械式腕時計ブランド「フランク ミュラー」のテーブルウェアで楽しむ特別ディナー「FRANCK MULLER Premium Menu」を開催いたします。

2022年冬に「ザ・ラウンジ」で開催したコラボレーションアフタヌーンティーに続き、今回は鉄板焼「みなみ」にて豊かな時を刻む、最高のひと“時”をお届けいたします。シェフの巧みな職人技を目の前で堪能できる空間で、厳選食材を使用したスペシャルコースを、美しいフランク ミュラーのテーブルウェアにてご堪能ください。

契約農家から仕入れる鮮やかな泉州野菜と真鯛のカルパッチョサラダの前菜や、蝦夷あわびと舞茸のバターソース、厳選黒毛和牛とフォアグラのロッシェニ仕立てなど、贅を尽くした品々をご用意いたしました。デザートにはフランク ミュラーを象徴するビザン数字が描かれたチョコレートプレートが、コースの締めくくりを華やかに彩ります。また、「FRANCK MULLER Premium Menu」をご予約いただいた方には先着順で、フランク ミュラー オリジナルノベルティのハンカチをプレゼントいたします。

フランク ミュラーとともに、“時を超えた”有意義な時間を。鉄板焼「みなみ」がお届けする上質な料理で、大切な方との忘れられないひと“時”をお過ごしください。

◆「FRANCK MULLER Premium Menu」概要

期間：2024年11月15日（金）～2025年1月31日（金）
場所：スイスホテル南海大阪 10F 鉄板焼「みなみ」
料金：1名様 25,000円



「FRANCK MULLER Premium Menu」イメージ

<メニュー>

- ・ 泉州野菜の彩サラダ 真鯛カルパッチョ
- ・ 蝦夷あわび、舞茸の鉄板焼き 醤油バターソース
- ・ クリーミーなオーガニックかぼちゃスープ 黒トリュフをトッピング
- ・ 泉州アグリ直送野菜3種
- ・ 本日のソルベ
- ・ ロッシーニ（極上黒毛和牛テnderロイン 100g）
- ・ ガーリックライス、味噌汁、香の物
- ・ チョコレートブラウニー フランボワーズ ソースとバニラアイスクリーム

先着にてフランク ミュラーオリジナルノベルティをプレゼント

「FRANCK MULLER Premium Menu」をご予約いただいたお客さまへ、先着順で“フランク ミュラーオリジナルハンカチ”をプレゼントいたします。

※数に限りがございますので、無くなり次第終了となります。

※ご予約先着順にてお渡しいたします。ご来店先着順ではございませんのでご了承ください。

ご予約・お問合せ：06-6646-5128 またはメールMinami.Osaka@swissotel.com

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

公式ウェブサイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/minami-franck-muller-premium-menu/>

FRANCK MULLER
GENEVE

フランク ミュラーについて

1992年の創設からわずか数年あまりで独自の地位を獲得したスイス高級機械式腕時計ブランド、フランク ミュラー。フランク ミュラーは長年にわたり、機械式時計の歴史上、過去に前例を見ない傑作といえる作品の数々を創作し続けてきました。“Master of Complications”フランク ミュラー作品の裏蓋には、この文字が力強く刻み込まれています。フランク ミュラーの時計製作におけるそのポリシーは、古くから受け継がれた伝統を忠実に継承しながらも、常に腕時計に対する発想の転換と卓越した美的感覚をその高度な技術力をもって具現化することにあります。その作品は、21世紀の現代社会において、もはや忘れ去ろうとする本来の“時”の解釈を、未来的ともいえる新たな表現で腕時計というキャンバスに描いています。それは“人と時”という太古からの親密な間柄を改めて想起させ、持つ者に“時の慈しみ”を気付かせてくれます。その繊細且つ複雑な部品ひとつひとつに込められた時計師達の魂が、それを身に付ける人が持つ“時”を有意義なものとする事。刻まれた文字には、そんなフランク ミュラーの“時の哲学”が込められています。

◆鉄板焼「みなみ」について

「ファーム トゥ テーブル」がコンセプトの鉄板焼レストラン。厳選和牛、新鮮な海の幸、契約農家・泉州アグリから仕入れる旬の有機野菜が、巧みな職人技にて極上の一品へと仕上がる“料理シアター”をご堪能ください。半個室のご用意もあり、少人数でのプライベートダイニングにもご利用いただけます。



鉄板焼「みなみ」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/minami/>

<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 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