

【スイスホテル南海大阪】 クリスマスと年末年始 特別プランのご案内

～期間限定ビュッフェや冬の豪華食材を使用した特別コースなど、館内5店舗で実施～



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、クリスマスと年末年始のフェスティブシーズンに合わせて、館内レストラン5店舗にて特別メニューをご提供いたします。

街中がクリスマスデコレーションで華やかこの季節。スイスホテル南海大阪では、各レストラン趣向を凝らしたスペシャルメニューで皆さまをお迎えいたします。

大阪のパノラマビューが広がるホテル最上階のレストラン「テーブル36」では、クリスマスと新年を楽しむ期間限定ビュッフェが登場。クリスマスシーズンにはビュッフェにプラス1皿として、「国産牛のグリルとオマール海老のサーフ&ターフプレート」が付く特別プランもご用意。時間の移ろいと共に変わる景色を眺めながらゆったりとお食事をお楽しみください。

10階レストランフロア、鉄板焼「みなみ」では極上黒毛和牛とフォアグラのロッシェニ仕立てや蝦夷あわびなど、この時期ならではの特別メニューをシェフの華麗な技とともにご堪能ください。日本料理「花暦」では、銀鱈や寒鰯など、冬の厳選食材をふんだんに使用したコースを、そして本格中国料理が楽しめる「エンプレスルーム」では贅を尽くした2種のコース料理をご提供いたします。

6階のワイン&ダイニング「シュン」では10種類の創作串揚げにメイン料理がついたシェフおすすめのコースメニューが登場。約450本のワインリストの中から好きな1本とマリアージュで特別な時間をお過ごしください。また、「ザ・ラウンジ」ではクリスマスに心躍るかわいらしいアフタヌーンティーを、テイクアウトショップ「スイスグルメ」ではクリスマスケーキやローストチキン、シュトーレンをはじめ多彩なテイクアウトメニューをご用意しております。

クリスマス、そして一年の締めくくりと新年の幕開けをスイスホテル南海大阪で。ご家族やご友人、大切な方との思い出に残るひとときをお過ごしください。

◆ フェスティブシーズンプラン 詳細

テーブル36

地上147mのホテル最上階に位置する「テーブル36」では、クリスマスと年末年始の特別メニューでお届けするビュッフェが登場。クリスマスは「七面鳥胸肉のロースト」に「サーモンフィレ」や「シーフードオンアイスステーション」など豪華なメニューの数々をお楽しみください。12/24・12/25のディナービュッフェ限定で、「国産牛とオマール海老のサーフ&ターフプレート」付きの特別プランもご用意しております。

新年には、新鮮な海の幸や旬の野菜を使ったお正月を祝う華やかなメニューが並びます。



「テーブル36」ビュッフェ イメージ

●クリスマスランチビュッフェ

期間：2024年12月24日（火）・25日（水）

料金：大人 9,500円 / 4-12歳 4,750円

●クリスマスディナービュッフェ

期間：2024年12月21日（土）～25日（水）

料金：大人 12,000円 / 4-12歳 6,000円

12/24（火）・25（水）限定

ディナービュッフェ+「国産牛のグリルとオマール海老のサーフ&ターフプレート」付きプラン

料金：大人 14,000円



「国産牛のグリルとオマール海老のサーフ&ターフプレート」イメージ

●ニューイヤーランチビュッフェ

期間：2024年12月31日（火）～2025年1月5日（日）

料金：2024年12月31日（火） 大人9,500円 / 4-12歳 4,750円

2025年1月1日（水）～5日（日） 大人 11,000円 / 4-12歳 5,500円

●ニューイヤーディナービュッフェ

期間：2024年12月31日（火）～2025年1月5日（日）

料金：大人 12,000円 / 4-12歳 6,000円

鉄板焼「みなみ」

上質な和牛と新鮮な泉州野菜の素材を活かしたメニューと共に、シェフの華麗な手さばきを目の前で楽しめる鉄板焼「みなみ」では、クリスマスと年末年始期間に「フェスティブシーズンメニュー」が登場いたします。

契約農家・泉州アグリから仕入れる旬の野菜に、蝦夷あわびや極上黒毛和牛とフォアグラのロッシーニ仕立てなど、特別なひとときにふさわしいスペシャルコースです。



鉄板焼「みなみ」イメージ

●フェスティブシーズンメニュー

期間：2024年12月21日（土）～2025年1月5日（日）

料金：ランチコース：11,000円 / 15,000円 / 18,000円 / 20,000円 / 25,000円

ディナーコース：15,000円 / 18,000円 / 20,000円 / 25,000円

メニュー一例

「フェスティブシーズンコース」ディナー 25,000円

- ・ 泉州野菜の彩りサラダ 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（極上黒毛和牛テンダーロイン 100g）
- ・ 季節の泉州アグリ直送野菜3種添え
- ・ ガーリックライス、味噌汁、香の物
- ・ デザート

日本料理「花暦」

こだわりの出汁と季節の旬を料理で味わう日本料理「花暦」では、フェスティブシーズンを祝う特別コースをご用意。「銀鱈西京焼き」や「海老と甲烏賊 野菜天婦羅」、低温真空調理でしっとり柔らかな「国産牛フィレ低温調理のステーキ」といった贅沢な品々に、「クリスマスケーキ風のお寿司」などこの時期ならではのメニューをお楽しみください。

●フェスティブシーズンディナーメニュー

期間：2024年12月21日（土）～31日（火）

料金：13,500円 / 15,000円 / 17,000円

●新年ランチメニュー

期間：2025年1月1日（水）～5日（日）

料金：8,500円 / 10,500円 / 15,000円

●新年ディナーメニュー

期間：2025年1月1日（水）～5日（日）

料金：13,500円 / 15,000円 / 17,000円

メニュー一例

フェスティブシーズンディナーメニュー「花暦」（12/21～12/25） 17,000円

- ・ 自家製タピオカ胡麻豆腐 ずわい蟹 旨出汁ジュレ
- ・ ブラウン榎木茸と京水菜浸し 飛子
- ・ お造り盛り合わせ
- ・ 銀鱈西京焼き 菊蕪 葱ソース
- ・ 海老と甲烏賊 野菜天婦羅 天露 紅塩
- ・ 国産牛フィレ肉低温調理のステーキ 添え野菜 和風ソース
- ・ クリスマスケーキ風のお寿司とお味噌汁
- ・ 黒豆抹茶ロールケーキと苺

中国料理「エンプレスルーム」

本格広東料理が楽しめる「エンプレスルーム」では、鴨肉のローストや牛フィレ肉、イセ海老など、贅を尽くした6品のコースを2種類ご提供いたします。数々の受賞歴を持つシェフレオ・レオン・ホックが繊細な技で仕上げた品々をご堪能ください。

●フェスティブディナーメニュー

期間：2024年12月21日（土）～31日（火）

料金：14,800円 / 18,800円

メニュー一例

フェスティブシーズンディナーメニュー「帝后宮」 18,800円

- ・ 特製前菜盛り合わせ
- ・ 蟹肉と蟹卵入り 極上燕の巣の煮込みスープ
- ・ 牛フィレ肉の炒めXO醤風味
- ・ イセ海老の揚げ物 山葵マヨネーズ風味
- ・ ワンタン麺 白髪葱添え
- ・ 杏仁豆腐とチョコレートエッグタルト



「フェスティブシーズンディナーメニュー」イメージ



「イセ海老の揚げ物 山葵マヨネーズ風味」イメージ

ワイン&ダイニング「シュン」

繊細かつ大胆にアレンジした創作串揚げを、数々の受賞歴をもつ約450種のワインセレクションとともに味わえる「シュン」では、クリスマスと年末年始の期間、「下仁田ネギと牛肉巻 すき焼き風」や「あん肝大根 柚子味噌」といったこの時期ならではの創作串揚げ10種に、2つのメインディッシュをお楽しみいただけるシェフおすすめコースをご提供いたします。

●フェスティブランチ&ディナーメニュー

期間：2024年12月20日（金）～2025年1月5日（日）

料金：7,500円（12/26～12/29のみ） / 9,000円 / 17,000円 / 20,000円

メニュー一例

ディナーコース「シェフのおすすめ」 20,000円

先付、前菜、スティック野菜、季節のソルベ、自家製パン

創作串揚げ10種（車海老、下仁田ネギと牛肉巻 すき焼き風、季節の葛豆腐、あん肝大根 柚子味噌、国産牛 粒マスタードのせ、春菊信田巻、帆立 クラムチャウダー、蓮根ハンバーグ、リンゴとカマンベール、金目鯛）

メインディッシュ（蟹クリームコロッケと蟹パン アメリカンソース、牛肉とフォアグラのロッシェニ風 牛蒡のマッシュ添え）

デザート、コーヒー又は紅茶



創作串揚げ・メインディッシュ イメージ

「ザ・ラウンジ」

「ザ・ラウンジ」では2024年12月1日（日）～2024年12月25日（水）の期間限定で、ピンク色でかわいく華やかにクリスマスを楽しむ「Festive Pink Afternoon Tea」を開催しております。

詳しくは下記URLよりプレスリリースをご確認ください。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000376.000052177.html>

●Festive Pink Afternoon Tea

開催期間：2024年12月1日（日）～2024年12月25日（水）

料金：6,500円

「スイスグルメ」

テイクアウトショップ「スイスグルメ」ではクリスマスケーキ4種に加え、ローストチキンやフライドチキンといったクリスマスグルメの定番メニュー、シュトーレンやジンジャーマンクッキーなどプレゼントにもおすすめのアイテムを多数ご用意しております。

詳細は下記URLよりプレスリリースをご確認ください。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000359.000052177.html>

●クリスマスケーキ4種、クリスマスチキン、期間限定テイクアウトメニュー

クリスマスケーキ店頭販売期間：2024年12月9日（月）～2024年12月25日（水）

※一部予約商品あり

詳細URL：<https://swissotelnankaiosaka.jp/christmas2024/>

ご予約・お問合せ

36階 「テーブル36」 06-6646-5125 / Table36.Osaka@swissotel.com

10階 鉄板焼「みなみ」 06-6646-5128 / Minami.Osaka@swissotel.com
中国料理「エンプレスルーム」 06-6646-5129 / EmpressRoom.Osaka@swissotel.com
日本料理「花暦」 06-6646-5127 / HanaGoyomi.Osaka@swissotel.com

6階 ワイン&ダイニング「シュン」 06-6646-5122 / Shun.Osaka@swissotel.com
「ザ・ラウンジ」 06-6646-5004 / TheLounge.Osaka@swissotel.com

スイスホテル南海大阪

TEL: 06-6646-1111(代表) / Email: Osaka@swissotel.com

公式ウェブサイト: <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/>

<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5700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