

【スイスホテル南海大阪】福井県南部 嶺南の美味を楽しむ 「福井県 敦賀・若狭フェア」 館内3店舗にて2025年1月10日(金)より開催

～福井県の「嶺南広域行政組合」主催 / 「あまから手帖」企画による山海の幸をご堪能ください～



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：大阪市中央区、総支配人：シェーン・エドワーズ）では「テーブル36」、日本料理「花暦」、ワイン&ダイニング「シュン」の3店舗にて、2025年1月10日（金）～2月28日（金）の期間、福井県南部 嶺南エリアの食材を味わう「福井県 敦賀・若狭フェア」を開催いたします。

若狭湾に面し山々にも囲まれた6つの市町（敦賀市・美浜町・若狭町・小浜市・おおい町・高浜町）からなる福井県・嶺南エリアは、かつて朝廷に食材を献上してきたことから「御食国」（みけつくに）のひとつとして知られる美食の宝庫です。今回の「あまから手帖」企画のレストランフェア参加にあたり、2024年10月にシェフたちが現地を訪問し、生産地や食材の体験・視察をいたしました。生産者のこだわりや思いに実際に触れたシェフたちによる、極上の食材を味わう趣向を凝らしたメニューの数々をお楽しみください。

「テーブル36」



ホテル最上階のレストラン「テーブル36」ではディナーコースの前菜に「自家製ふくいサーモンマリネ」が登場。上品な脂が特徴的なふくいサーモンはディールやブラックペッパーをまぶしてマリネし、レストラン併設の水耕栽培菜園「スカイファーム」で採れたバジルのムース、ビーツのピューレ、そして嶺南産のマイヤーレモンの果汁と合わせたサワークリームと一緒に召し上がりください。ランチビュッフェでは、福井県若狭地区の漬物「名田庄漬け」や紅い鈴トマトを使用したサラダメニューを2種ご用意しております。

●ディナーコース「スカイファームジャーニー」

期間：2025年1月10日（金）～2月28日（金）

料金：11,500円

<メニュー>

パンとグリッシーニ、ハーブバター添え

スカイガーデン / 自家製ふくいサーモンのマリネ、

スカイファームで採れたバジルのムース、ピーツのピクルス、マイヤーレモンクリーム、グリーンと共に

ツナテーブル36 / ミント、圧縮したスイカ、旨味だし

エディブルフラワー / 濃厚なカルボナーラ、パンチェッタ、グラナパダーノとからすみ

メインディッシュ / 国産牛ロースのグリル 又は 旬の鯖のポワレ

バナラフラン / エキゾチックソースとチョコレートアイスクリーム



「自家製ふくいサーモンのマリネ」イメージ

写真 / 齋藤亜由美

●ランチ&ブランチ+スイーツbuffet

期間：2025年1月10日（金）～2月28日（金）

料金：[平日] 大人5,900円 | 4-12歳 2,950円

[土・日・祝] 大人6,900円 | 4-12歳 3,450円

日本料理「花暦」

こだわりの出汁と季節の旬をお料理で味わう日本料理「花暦」では、嶺南の新鮮な海の幸をコース料理でお楽しみください。前菜には「福井甘えび昆布〆」、ふくいサーモンを含む「お造り三種盛り合わせ」に脂がのって身がしっかりとした「真羽太西京焼き」など、旬の味わいをご堪能ください。「天婦羅」には敦賀の塩を、「名田庄漬け」を軽く炒めた小鉢もご用意しております。



ディナーコース「花暦」メニュー / イメージ

●ディナーコース「花暦」

期間：2025年1月10日（金）～2月28日（金）

料金：18,500円

<メニュー>

前菜： 福井甘えび昆布〆 菜の花 生姜餡掛け

自家製タピオカ胡麻豆腐 いくら 旨出汁ジュレ

造り： お造り三種盛り合わせ（ふくいサーモン 真鯛 黒鮪とろ）

焼肴： 真羽太西京焼き 蚕豆 酢取り野菜 名田庄漬け 朴葉

天婦羅： 海老と白身魚 野菜天婦羅 天露 敦賀の塩

合肴： 国産牛低温調理フィレステーキ 添え野菜 山葵ソース

寿司： 握り寿司盛り合わせと特製細巻き寿司 お味噌汁

水物： 水羊羹とフルーツ盛り合わせ



「真羽太西京焼き」イメージ

写真 / 齋藤亜由美

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味わえる「シュン」では、嶺南エリアの食材を3種の串に仕上げました。シェフが現地の視察で感銘を受け使用を決めていた嶺南産の紅い鈴トマトはふくいサーモンで巻いて、トマトの甘みがしっかり感じられる一品に。若狭湾の甘鯛はうるこ揚げ、ふっくら炊き上げた山内かぶらは、あんかけ串にしてご提供いたします。



ディナーコース「シュン」メニュー / イメージ

●ディナーコース「シュン」

期間：2025年1月10日（金）～2月28日（金）

料金：12,500円

<メニュー>

先附、前菜、スティック野菜、季節のソルベ

創作串揚げ14種（車海老、海老芋のクリームコロッケ、紅い鈴トマトとふくいサーモン、鴨ネギ、数の子土佐揚げ、季節の葛豆腐、国産牛 粒マスタード、甘鯛、伊達巻、カラスモチ、蕾菜ロスハム巻、小鯛ささ漬、山内かぶらうす揚げ巻き、八幡巻）

十八穀米の混ぜご飯 出汁茶漬け又は季節のうどん

デザート、コーヒー又は紅茶



創作串揚げ「甘鯛」イメージ

写真 / 齋藤亜由美

ご予約・お問合せ

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

ご予約URL：<https://www.tablecheck.com/shops/swissotelnankaiosaka-table36/reserve>

10階 日本料理「花暦」 06-6646-5127 / HanaGoyomi.Osaka@swissotel.com

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

6階 ワイン&ダイニング「シュン」 06-6646-5122 / Shun.Osaka@swissotel.com

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

公式ウェブサイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/amakara-fukui-reinan-fair-2025/>

<主催> 嶺南広域行政組合

<企画> クリエテ関西「あまから手帖」

<参考> あまから手帖

株式会社クリエイテ関西が発行する大阪ガスグループの月刊誌。

1984年の創刊以来「大人の楽しい食マガジン」として、関西の食を広く発信し続けている。

<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