

## 【スイスホテル南海大阪】 南海電鉄とのコラボレーション第二弾！日本料理「花暦」で南海沿線の 春食材を楽しむ「南海コラボ彩膳」を3月1日（土）より提供開始

～お子様メニューに嬉しいプレゼントや南海電鉄グッズ・ホテル宿泊券が当たるガチャガチャ抽選会も実施～



日本、大阪ー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）の10階 日本料理「花暦」では、2025年3月1日（土）～4月30日（水）の期間、南海電鉄と二度目のコラボレーションとなる「南海コラボ彩膳」を開催いたします。

2023年夏に好評をいただいたコラボレーションに続き、二度目となる今年は春の訪れを感じさせる華やかな御膳が登場。泉州、和歌山、そして世界遺産・高野山を巡る南海沿線の新鮮な野菜や海の幸を、日本料理統括料理長・花田浩之が美しい彩りで仕上げたメニューの数々をご堪能ください。

和歌山の漁港で水揚げされたしっとりモチっとした食感が特徴のマグロはお造りに。泉州産の旬の野菜は天婦羅にして、岸和田市「鯨屋」の羊水塩が素材そのものの美味しさを引き立てます。えぐみが少なく優しい味わいの泉州産法蓮草は、ゴマ浸しであっさりとお召し上がりください。和歌山産のふんわりとした釜揚げしらすは素材の味を活かし、自家製ポン酢と大根おろしでシンプルに。その他、米の風味が豊かな泉州米の菜飯や、創業明治30年の老舗、黒門市場「伊勢谷」のお漬物など、南海電鉄沿線の旬の食材が詰め込まれたメニューに仕上がりました。オプションのデザートには、抹茶ときな粉のわらび餅 黒蜜ゼリーと堺市「つぼ市茶寮」の緑茶をセットに。食後のひとときをお過ごしください。

また今回のコラボレーションでは大人から小さなお子様までお喜びいただけるように、「南海コラボ彩膳」と一緒にお子様メニュー「たんぼぼ」をご注文いただくと、紙製の車掌帽やぬりえ、空港特急「ラポート」のリフレクター（非売品）の嬉しいプレゼントをご用意。さらに南海電鉄グッズやホテルの宿泊券、お食事券が当たるガチャガチャ抽選会も実施いたします。

スイスホテル南海大阪で、ご家族やご友人とともに南海沿線の春の恵みを堪能する食の旅をお楽しみください。

## ◆「南海コラボ彩膳」 概要

期間：2025年3月1日(土)～2025年4月30日(水)

場所：スイスホテル南海大阪 10階 日本料理「花暦」

営業時間：平日 ランチ 11:30-15:00 | 土曜・日曜・祝日 ランチ 11:00-15:00 (ラストオーダー 14:30)

料金：6,000円 ※ランチのみのご提供 / ※前日までに要予約

ご予約・お問合せ：06-6646-5127 または [HanaGoyomi.Osaka@swissotel.com](mailto:HanaGoyomi.Osaka@swissotel.com)

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

公式ウェブサイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/hanagoyomi-nankai-irodori-zen-2025/>

## ◆メニュー

【小鉢】 和風サラダ 泉州野菜 山葵ドレッシング

【御膳】 泉南法蓮草浸し 糸花鰹

桜豆腐 旨出汁ジュレ 春鱒手毬寿司

真鯛煮付け 出汁巻き玉子餡かけ

和歌山産鮪の造里 しらす卸和え

海老と泉州産野菜天婦羅

鯨屋 羊水塩

【御飯】 泉州米菜飯

【留め椀】 絹豆腐 巻き麩 三つ葉

【香物】 黒門市場伊勢屋 大根浅漬け 安芸紫菜漬け

【オプションデザート】 追加料金 600円

抹茶ときな粉のわらび餅 黒蜜ゼリー つぼ市緑茶



オプションデザート イメージ

## ◆お子様メニュー「たんぼぼ」ご注文で南海電鉄グッズプレゼント

「南海コラボ彩膳」と一緒にお子様メニュー「たんぼぼ」をご注文いただくと、紙製の車掌帽、ぬりえ、空港特急「ラポート」のリフレクター（非売品）の3点セットをプレゼントいたします。

【メニュー】

小鉢 茶碗蒸し / 天ぷら盛り合わせ / 牛フィレサイコロステーキ /

ごはん 留椀 香の物 / バニラアイスクリーム

料金：4,300円

※「たんぼぼ」は小学生までのお子様を対象です



お子様メニュー「たんぼぼ」 イメージ

## ◆南海グッズやホテルの宿泊券、お食事券が当たるガチャガチャ抽選会

「南海コラボ彩膳」のご注文につき1回、さまざまな南海電鉄グッズやスイスホテル南海大阪の宿泊券、各レストランでご利用いただけるお食事券などが当たるガチャガチャ抽選会にご参加いただけます。

### 南海電鉄グッズ 景品一例

- ・ラピート キッズリュック
- ・キッズ巾着袋
- ・ラピート型ホッチキス 他



「南海電鉄グッズ」イメージ

### スイスホテル南海大阪 景品一例

- ・スイスアドバンテージルーム 朝食付きペア宿泊券
- ・日本料理「花暦」ペアディナー券
- ・「テーブル36」ペアランチ券
- ・ワイン&ダイニング「シュン」ペアランチ券
- ・「ナンバー10」ペアお食事券
- ・「スイスグルメ」ホールケーキ引換券 他



客室 イメージ (左) / ワイン&ダイニング「シュン」イメージ (右)

## ◆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/>

## ◆南海電鉄について

南海電鉄は、純民間資本による鉄道会社として設立され、鉄軌道・バス・フェリーなど交通輸送体系の充実のほか、都心開発、沿線郊外における大規模住宅開発、宿泊施設の運営など、沿線の豊富な資源を活かした事業を組み合わせることによって、沿線エリアの発展を下支えしてきました。

2025年は創業140周年を迎える年であり、「『なんかいいね』があふれる」豊かでサステナブルな沿線づくりを実現し、満足と感動の提供を通じて、選ばれる沿線、選ばれる企業グループとなるよう、挑戦を続けています。

今後、大阪・関西万博開催・大阪 IR 開業などが控えており、特に2031年なにわ筋線開業（予定）については、南海沿線が国土軸と接続するなど、大阪経済への刺激となるさまざまな好機が訪れますので、多彩なステークホルダーとの共創・街の魅力づくりを通じて、人を惹きつけ続ける「次代のなんば」を創っていきます。当社に関する最新情報を掲載している公式ウェブサイトはこちらをご覧ください。

<https://www.nankai.co.jp/>

### <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 概要

◎施設名称：スイスホテル南海大阪

◎所在地：大阪府大阪市中央区難波5-1-60

◎アクセス：南海電鉄「なんば」駅直結／  
大阪メトロ各線なんば駅4番出口よりすぐ

◎客室数：計546室

◎館内施設：「テーブル36」、中国料理「エンプレスルーム」、  
日本料理「花暦」、鉄板焼「みなみ」、ワイン&ダイニング「シュン」、  
(以上レストラン)、レトロバー「ナンバー10」、「バー36」(以上バー)、  
「ザ・ラウンジ」(カフェ・ラウンジ)、スイスグルメ(テイクアウトショップ)、  
「ピュロヴェル スパ&スポーツ」(フィットネス・スパ)、宴会場、  
チャペル、神前式神殿、写真室、衣裳室「LUCE」

◎公式サイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/>



スイスホテル南海大阪 外観

### 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](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)