

【スイスホテル南海大阪】春のごちそうといちごスイーツを満喫！ 「ストロベリー スプリング フェア International Lunch Buffet」 2025年3月1日（土）より開催

～ご自宅でも春気分を、6階テイクアウトショップには春のスイーツ&ブレッドが勢揃い～



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：大阪府中央区、総支配人：シェーン・エドワーズ）では2025年3月1日（土）～5月31日（土）の期間、ホテル最上階のレストラン「テーブル36」にて、春の訪れを感じるメニューにいちごたっぷりのスイーツを揃えた「ストロベリー スプリング フェア International Lunch Buffet」を開催。また6階 テイクアウトショップ「スイスグルメ」でも春を味わうスイーツやブレッドが登場いたします。

春キャベツや新玉ねぎ、しらす、桜えびなど、みずみずしい春野菜や旬の食材をふんだんに使用した華やかなメニューの他、「苺、サフランライス、海老のサラダ」に「苺、生ハム、モッツアレラチーズ」といった、色鮮やかないちごの料理がテーブルを彩ります。また、本場のレシピで仕上げた「タイグリーンチキンカレー」や「海老のチリソース」など、世界の味覚を楽しめるバリエーションに富んだメニューも多数ご用意。どなたでもご満足いただけるラインナップです。

スイーツではフレッシュないちごをふんだんに使用したストロベリータルトやロールケーキ、甘酸っぱいいちごと生クリームが絶妙なショートケーキに、福岡県の名産・八女茶のシフォンケーキやパンプリンなど、春気分をさらに盛り上げるメニューを取り揃えました。見た目も可愛い心ときめくスイーツを存分にお楽しみください。

また6階のテイクアウトショップ「スイスグルメ」では、春らしい多彩なスイーツやブレッドをご用意しております。ご家族やご友人への手土産に、自分へのちょっとしたご褒美など、心華やぐ春の味わいをご堪能ください。

◆「ストロベリー スプリング フェア International Lunch Buffet」概要

期間：2025年3月1日(土)～5月31日(土)
場所：スイスホテル南海大阪 36階「テーブル36」

【平日】
ストロベリー スプリング フェア International Lunch Buffet
時間：11:30～15:00
料金：大人 ¥5,900 | 4-12歳 ¥2,950

【土・日・祝】
ストロベリー スプリング フェア International Brunch + Sweets Buffet
時間：11:00～15:30
料金：大人 ¥6,900 | 4-12歳 ¥3,450



ランチビュッフェ イメージ

メニュー例（土・日・祝開催 ストロベリー スプリング フェア International Brunch + Sweets Buffet）

セイヴォリー

苺、サフランライス、海老のサラダ | かつおのたたき、フェネル、マスタードドレッシング | 新玉ねぎのポターージュ | 明太子としらすの Pasta | 牛肉と春キャベツの炒め物 | 海老のチリソース | タイグリーンチキンカレー など

スイーツ

ストロベリータルト | ストロベリーのショートケーキ | 八女茶シフォンケーキとフレッシュベリー | クリームブリュレ | ストロベリーレアチーズケーキ | 八女茶パンプリン | ストロベリーチョコレートファウンテン など

ご予約・お問合せ：06-6646-5125 またはメールTable36.Osaka@swissotel.com
ご予約URL：<https://www.tablecheck.com/shops/swissotelnankaiosaka-table36/reserve>
公式ウェブサイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/table36-mar2025-strawberry-spring-buffet>

◆「テーブル36」について

地上147mの最上階に位置する、スイスホテル南海大阪のシグネチャーレストラン。地元の食材を中心とした新鮮な旬を取り入れた、季節を味わうオールデイダイニングです。朝食やランチではバリエーション豊かなビュッフェメニューを、ディナーにはメインをお選びいただけるコースメニューをご用意。土曜日はスイスビュッフェナイトをお楽しみいただけます。また、土曜・日曜・祝日にはブランチ&スイーツビュッフェを開催中です。



「テーブル36」内観

【場所】 スイスホテル南海大阪 36階
【営業時間】 6:30 - 10:30
<ランチ> 月曜 - 金曜 11:30 - 15:00 | 土曜・日曜・祝日 11:00 - 15:30
<ディナー> 日曜 - 木曜 18:00 - 23:30 | 金曜・土曜 18:00 - 24:30
【公式ウェブサイト】 <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/restaurants-and-bars/table36/>

◆「スイスグルメ」テイクアウトメニュー



期間：2025年3月1日（土）～4月30日（水）
場所：スイスホテル南海大阪 6階「スイスグルメ」

スイーツ

・桜ベリーショートケーキ	830円
・あまおうタルト	830円
・あまおうロールケーキ	780円
・桜パリプレスト	830円
・桜&あまおうミルフィーユ	830円

ブレッド

・ネギみそバゲット	480円
・ホットクロスバンズ	350円

◆スイスグルメについて

スイスチョコレートやクッキー、ホテルメイドのケーキやパンなど、お土産やプレゼントにも最適なアイテムを豊富にご用意しております。見た目も可愛い、季節のフルーツを用いたマンスリーケーキも人気です。また、ホテル特製サンドウィッチやヘルシーなサラダは、ランチタイムやピクニックにもお勧めです。コーヒー、紅茶、ケーキなど、スイスグルメで販売中の全ての商品は、アトリウムロビーにてセルフサービスでご利用いただけます。



「スイスグルメ」外観

【場所】 スイスホテル南海大阪 6階
【営業時間】 日曜 - 金曜 9:00 - 18:00 | 土曜 9:00 - 19:00
【公式ウェブサイト】 <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/restaurants-and-bars/swiss-gourmet/>

<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