

【スイスホテル南海大阪】  
熟練点心師が手掛ける本格点心とデザート11種類が新たに登場！  
大人気の飲茶バイキングメニューが2025年4月1日（火）より一部リニューアル

～季節の点心にデザートまで 全77種類が食べ放題～



日本、大阪一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）10階 中国料理「エンプレスルーム」では、2025年4月1日（火）より大人気の飲茶オーダーバイキングのメニューを一部リニューアルしてご提供いたします。

中国の伝統的な揚げパンをアレンジした「海鮮入りクリスピー揚げマヨネーズ風味」は海老をたっぷり詰め込み、香ばしくサクサクとした食感が楽しめます。また柔らかくてジューシーな和牛100%の「キノコ入り和牛焼売グリーンピース添え」や、人参の鮮やかなオレンジ色が目を引く「牛肉と人参の餃子」、そしてデザートには外はカリッと中はふんわり柔らかい「紫芋の揚げ胡麻団子」や「柚子風味の葛まんじゅう」など、季節感あふれる新たな11種類を含む全77種類のメニューを、90分オーダー制で心ゆくまでご堪能いただけます。

また毎週月曜日および火曜日には、ランチバイキングメニューから更に全22種類の一品メニューを追加した「飲茶プレミアムディナーオーダーバイキング」をご用意。美肌や免疫力向上などの効果が期待できる薬膳をふんだんに使ったスープも付いた、贅沢なラインナップをご賞味ください。

熟練の点心師が丁寧に仕込んだ「エンプレスルーム」でしか味わえない自慢のメニューの数々を、思う存分味わう特別なひとときをお楽しみください。

## ◆リニューアルメニュー 一覧

揚げ点心：魚の海藻ロール揚げ | 海鮮入りクリスピー揚げマヨネーズ風味

蒸し点心：キノコ入り和牛焼売グリーンピース添え | 牛肉の中華風ハーブ煮込み | 豚肉とセロリの蒸し餃子  
牛肉と人参入り餃子

ご飯・麺類：野菜入りおかゆ | ソース焼きそば

デザート：小豆入り揚げ餅 | 紫芋の揚げ胡麻団子 | 柚子風味の葛まんじゅう

## ◆「飲茶オーダーバイキング」概要

新メニューご提供期間：2025年4月1日（火）～

### 飲茶 ランチオーダーバイキング

【平日】

料金：大人 5,400円 | 4-12歳 2,700円

※プラス1,800円で一品メニュー（22種類）も食べ放題

【土日祝】

料金：大人 6,000円 | 4-12歳 3,000円

※プラス1,800円で一品メニュー（22種類）も食べ放題

### 飲茶プレミアムディナーオーダーバイキング

【月曜日・火曜日限定】

料金：大人 8,100円 | 4-12歳 4,050円



「飲茶オーダーバイキング」イメージ

公式ウェブサイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/dim-sum-buffet-ja/>

ご予約・お問合せ：06-6646-5129 またはメールEmpressRoom.Osaka@swissotel.com

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

## ◆エンプレスルームについて

ランチでは定評ある飲茶バイキングをぜひお試しください。ディナーでは体が温まるシェフ特製薬膳スープをはじめ、新鮮な旬の食材や高級食材を使用したメニューをご用意いたしております。4つの個室はお祝い事やビジネスでの会席にもご利用いただけます。

【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/empress-room/>



「エンプレスルーム」内観

### <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](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)