

【スイスホテル南海大阪】母の日に贈る心温まるひととき ホテルレストランで味わう特別メニューのご案内



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、ワイン&ダイニング「シュン」、中国料理「エンプレスルーム」の2店舗にて、母の日を祝う特別メニューをご提供いたします。

6階に位置するワイン&ダイニング「シュン」では、2025年5月9日（金）～11日（日）の3日間限定で、創作串揚げ11種類をお楽しみいただけるディナーコース「フュージョン」（通常料金10,500円）を、お母様のみ8,800円にてご提供いたします。旬の泉州産水ナスを使った前菜をはじめ、国産牛や車海老など人気のメニューに加え、5-6月の「シュン」のテーマに合わせてスペイン風にアレンジした創作串揚げやデザートまで、洗練されたラインナップをご堪能ください。また、お母様にはホテルからの贈り物としてカーネーションのプレゼントもご用意しております。

本格広東料理が楽しめる10階の中国料理「エンプレスルーム」では、2025年5月1日（木）～31日（土）のランチタイム限定で「母の日ランチコース」が登場いたします。「蟹肉入り蓮根ピューレのスープ」や「季節魚の強火蒸しクコの実添え 上湯ソース」、「鮑と揚げ豆腐の醤油煮込み アロエとブロッコリー添え」など、旬の食材をふんだんに使用したヘルシーで栄養満点なメニューの数々をお楽しみください。目と舌にも楽しく、そしてお母様の体も労わる優しい温もりを添えたお料理とともに、ご家族や親子の特別な時間を演出いたします。

大切なお母様へ感謝の気持ちを込めて、心に残る特別なひとときをスイスホテル南海大阪でお過ごしください。

◆母の日スペシャルオファー 詳細

ワイン&ダイニング「シュン」

●ディナーコース「フュージョン」特別価格

期間：2025年5月9日（金）～11日（日）

料金：10,500円 / お母様のみ8,800円

<メニュー>

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11種（車海老、レタスと豚肉巻き、鰹 ガスパチョ添え、
季節の葛豆腐、ゴーヤチャンプルー、タコのガリシア風、国産牛 粒マスタード、
ヤングコーン香草揚げ、空豆ロスハム巻、アスパラ太刀魚巻、新ジャガイモとマッシュルーム）
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



「シュン」メニュー / イメージ

ご予約・お問合せ：06-6646-5122 またはメールShun.Osaka@swissotel.com

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

中国料理「エンプレスルーム」

●母の日ランチコース

期間：2025年5月1日（木）～31日（土）

料金：7,000円

<メニュー>

- ・特製前菜盛り合わせ
- ・蟹肉入り蓮根ピューレのスープ
- ・季節魚の強火蒸し クコの実添え 上湯ソース
- ・鮑と揚げ豆腐の醤油煮込み アロエとブロッコリー添え
- ・鶏肉とキノコ入りスープそば
- ・タピオカ入りアボカドクリーム



「エンプレスルーム」メニュー / イメージ

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-empresroom/reserve>

■母の日スペシャルオファーについての詳細はこちら

<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/mothers-day-plan-2025/>

<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。

◆ワイン&ダイニング「シュン」について

モダンで大胆なアレンジを加えた創作串揚げを、ワイン・スペクテーター誌の Award of Excellenceを受賞したワインリストと共にご堪能ください。"ワールドトラベルシリーズ"では、季節ごとに世界有数のワイン産地をテーマに据え、ホテルソムリエが選ぶワインと極上の串のペアリングが、皆さまを食の旅へとお連れいたします。

【場所】 スイスホテル南海大阪 6階

【営業時間】

<ランチ> 11:30 - 15:00

<ディナー> 日曜・水曜・木曜 17:30 - 21:00 | 金曜・土曜 17:30 - 22:30

【定休日】 月曜・火曜（祝日を除く）

【公式ウェブサイト】 <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/restaurants-and-bars/shun/>



ワイン&ダイニング「シュン」内観

◆中国料理「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楽しみください。ディナーでは心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しております。4つの個室はお祝い事やビジネスでの会食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

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