

## 【スイスホテル南海大阪】ゴールデンウィークは家族でお得に！ アイシングクッキー体験が出来るビュッフェやキッズプレート無料など 特典盛りだくさん！ゴールデンウィークスペシャルメニューのご案内



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：大阪府中央区、総支配人：シェーン・エドワーズ）では、2025年4月29日（火）～5月6日（火）のゴールデンウィーク期間中、館内レストラン・ショップにてご家族やご友人とお楽しみいただける特別プランをご用意しております。

大阪のパノラマビューが広がるホテル最上階のレストラン「テーブル36」では、2025年5月3日（土）～5月6日（火）の4日間限定で「ゴールデンウィーク ファミリーランチビュッフェ」を開催いたします。和牛ローストビーフや本場のレシピで仕込むタイグリーンカレーなどバリエーション豊かなフードメニューに加え、お子様に人気のハンバーグやエビフライ、ホットドッグなども取り揃えました。また小学生以下のお子様はアイシングクッキー体験もお楽しみいただけます。思い思いにデコレーションしたクッキーは、素敵な思い出としてお持ち帰りください。

10Fレストランフロアでは2025年4月29日（火）～5月6日（火）の期間中、お子様向けメニューに嬉しい特典をご用意しました。中国料理「エンプレスルーム」では小学生以下のお子様を対象に、チャーハンや唐揚げ、シュウマイにデザートなどがセットになったキッズプレートをご用意。ディナーセットを大人2名様分ご注文いただくと、キッズプレート1名様分を無料でプレゼントいたします。

日本料理「花暦」、鉄板焼「みなみ」では、ディナーセットをご注文の大人1名様につき、お子様メニュー1名様分を半額にてご提供いたします。

6Fのテイクアウトショップ「スイスグルメ」では、2025年5月1日（木）～5月5日（月）の期間限定で端午の節句を祝した毎年恒例「鯉のぼりデニッシュ」を販売いたします。サクサクのデニッシュ生地にシナモンが香るアップルジャムとレーズン入りのクリームチーズを合わせた味わいは幅広い年代の方にお楽しみいただけます。

今年のゴールデンウィークはスイスホテル南海大阪で、ご家族やご友人と思い出に残るひとときをお過ごしください。

## ◆ゴールデンウィーク スペシャルオファー 詳細

### 「テーブル36」

#### ●ゴールデンウィーク ファミリーランチビュッフェ

期間：2025年5月3日（土）～6日（火）

料金：大人 6,900円 | 4-12歳 3,450円

#### メニュー一例

##### セイヴォーリー

苺、サフランライス、海老のサラダ | かつおのたたき、フェンネル、マスタードドレッシング | 和牛リブロースのローストビーフ | 海老フライタルタルソース | スパゲティーミートソース | ハンバーグステーキデミグラスソース | 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



ランチビュッフェ / イメージ

### 中国料理「エンプレスルーム」

ディナータイムにコース料理大人2名様のご注文につき、お子様（0-12歳対象）1名分のキッズプレートを無料でご提供いたします。

期間：2025年4月29日（火）～5月6日（火）

#### キッズプレート

0-3歳：コーンスープ、チャーハン、唐揚げ、シュウマイ、卵焼き、デザート

4-12歳：コーンスープ、チャーハン、唐揚げ、シュウマイ、卵焼き、海老の甘酢炒め、デザート



「エンプレスルーム」内観

### 日本料理「花暦」

ディナーセットのご注文大人1名様につき、お子様メニュー（4-12歳対象）1名様分の通常料金4,300円を半額の2,150円にてご提供いたします。

期間：2025年4月29日（火）～5月6日（火）

#### キッズメニュー「たんぼぼ」

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



「たんぼぼ」メニュー / イメージ

### 鉄板焼「みなみ」

ディナーセットのご注文大人1名様につき、お子様メニュー（4-12歳対象）1名様分の通常料金6,500円を半額の3,250円にてご提供いたします。

期間：2025年4月29日（火）～5月6日（火）

#### キッズメニュー

泉州野菜のミニサラダ / 白身魚、帆立とじゃが芋の鉄板焼 / 国産牛F1テンダーロイン50g / ご飯、味噌汁、香の物 / アイスクリーム



「みなみ」お子様メニュー / イメージ

### 【ゴールデンウィーク スペシャルオファー 公式ウェブサイト】

<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/golden-week-promotion-2025/>

## ご予約・お問合せ

36階 「テーブル36」 06-6646-5125 / [Table36.Osaka@swissotel.com](mailto:Table36.Osaka@swissotel.com)

10階 鉄板焼「みなみ」 06-6646-5128 / [Minami.Osaka@swissotel.com](mailto:Minami.Osaka@swissotel.com)  
中国料理「エンプレスルーム」 06-6646-5129 / [EmpressRoom.Osaka@swissotel.com](mailto:EmpressRoom.Osaka@swissotel.com)  
日本料理「花暦」 06-6646-5127 / [HanaGoyomi.Osaka@swissotel.com](mailto:HanaGoyomi.Osaka@swissotel.com)

6階 「スイスグルメ」 06-6646-1111 / [TheLounge.Osaka@swissotel.com](mailto:TheLounge.Osaka@swissotel.com)

## スイスホテル南海大阪

TEL: 06-6646-1111(代表) / Email: [Osaka@swissotel.com](mailto:Osaka@swissotel.com)

公式ウェブサイト: <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/>

### <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。

※他の割引やご優待と併用はできません。

※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)