

【スイスホテル南海大阪】マンゴー&メロンで初夏を満喫！ 「Mango & Melon Sweets Garden Afternoon Tea」 2025年5月1日（木）～6月30日（月）開催

～爽やかで瑞々しいスイーツに、季節を感じるセイヴォリーをお楽しみください～



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：大阪市中央区、総支配人：シェーン・エドワーズ）の6階「ザ・ラウンジ」では、2025年5月1日（木）～6月30日（月）の期間、旬のマンゴーとメロンを贅沢に使った「Mango & Melon Sweets Garden Afternoon Tea」を開催いたします。

スイーツは、初夏の庭園をイメージした華やかな7種類をご用意いたしました。マンゴーバタークリームで作る花びらが美しい「マンゴーのタルトレット」は、タルトの中にもマンゴーペーストを忍ばせており、マンゴーの濃厚な味わいが感じられます。フレッシュメロンを挟んだ「マスクメロンショートケーキ」は鉢植えを模したユニークなビジュアルで登場。メロンの見た目が可愛い「メロンとココナッツのムース」にフレッシュマンゴーとオレンジソースが爽やかな「マンゴープリン オレンジソース」、すっきりとした味わいの「ヨーグルトのパンナコッタ メロンボールとミントのジュレ」など、マンゴーとメロンの魅力を存分に引き出したメニューの数々をご堪能ください。

セイヴォリーでは旬の食材を使用した4種類が並びます。「マンゴーとグリルチキンのサンドウィッチ」は、甘さと香ばしさ、ほのかな苦みが調和した一品。ピリツとスパイシーなソースがアクセントです。メロンの甘みとピネガーの酸味、生ハムの塩味が絶妙な「メロンのガスパチョ 生ハム ペppardロップ」に、季節の野菜がたっぷりと詰まった「新じゃがいものキッシュ」や、さっぱりとお口直しにもぴったりな「海老、アスパラガス、空豆、ハニーマスタード」と、初夏の爽やかな味わいをお届けいたします。

また、6階のテイクアウトショップ「スイスグルメ」では、マンゴーやエキゾチックフルーツを使用したケーキや、見頃を迎えるバラに見立てた「ハムローズ」など、季節感あふれるスイーツ&ベーカリーアイテムを多数ご用意しております。ご自宅でも旬の味わいをお楽しみください。

初夏の訪れを感じるこの季節にぴったりなアフタヌーンティーで、爽やかなティータイムをお過ごしください。

◆「Mango & Melon Sweets Garden Afternoon Tea」概要

期間： 2025年5月1日(木)～6月30日(月)
場所： スイスホテル南海大阪 6階「ザ・ラウンジ」
営業時間： 11:00-18:00
料金： 平日 6,000円 土日祝 6,500円
※ディルマ「ティーメーカー・シリーズ」ティービュッフェ付き（2時間制）

ご予約・お問合せ：06-6646-5004（直通）または TheLounge.Osaka@swissotel.com

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

公式ウェブサイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/thelounge-mango-and-melon-afternoontea>

◆メニュー



スイーツメニュー / イメージ



セイヴォリーメニュー / イメージ



スコーンメニュー / イメージ

スイーツ

- ・ヨーグルトのパンナコッタ メロンボールとミントのジュレ
- ・マンゴーのタルトレット
- ・マスクメロンショートケーキ
- ・マンゴープリン オレンジのソース
- ・マンゴーチョコレートドーナツ
- ・メロンとココナッツのムース
- ・アップルマンゴーとバジルのシャーベット

セイヴォリー

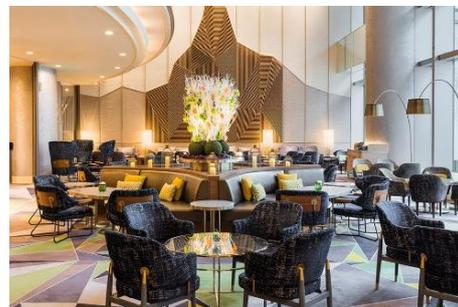
- ・新じゃがいものキッシュ
- ・メロンのガスパチョ 生ハム ペッパードロップ
- ・マンゴーとグリルチキンのサンドウィッチ
- ・海老、アスパラガス、空豆、ハニーマスタード

スコーン

- ・プレーンスコーン
- ・マンゴーとマカダミアナッツのスコーン

◆ザ・ラウンジについて

柔らかい色調のインテリアがくつろぎの空間を生み出す「ザ・ラウンジ」。季節のケーキやデザート、アフタヌーンティーで穏やかなティータイムを、またはシャンパンやカクテルを片手に優雅な午後のひとときをお楽しみください。



「ザ・ラウンジ」内観

【場所】 スイスホテル南海大阪 6階

【営業時間】 11:00 - 18:00

【電話】 06-6646-5004（直通）

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

<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。

◆季節のケーキ&ブレッド 概要



テイクアウトメニュー / イメージ

販売期間：2025年5月1日（木）～6月30日（月）

場所：スイスホテル南海大阪 6階「スイスグルメ」

営業時間：日曜 - 金曜 9:00 - 18:00 | 土曜 9:00 - 19:00

スイーツ

・ほうじ茶ロールケーキ	
・ヘーゼルナッツパリプレスト	780円
・エキゾチックフルーツとチョコレートのムース	830円
・フルーツムースリーヌ	800円
・アップルマンゴーオレンジタルト	830円
	830円

ブレッド

・抹茶とホワイトチョコのプリオッシュ	
・ハムローズ	490円
・鯉のぼりデニッシュ	490円
※5/1～5/5の期間限定販売	550円

ご予約・お問合せ：06-6646-1111 またはメールTheLounge.Osaka@swissotel.com

◆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