

【スイスホテル南海大阪】 ヴーヴ・クリコと過ごす夏のアフタヌーンティー 「サマー アフタヌーンティー with ヴーヴ・クリコ」 2025年7月1日（火）～8月31日（日）開催

～爽やかなシャンパンと旬のフルーツが織り成す、ビーチリゾートのような午後のひととき～



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：大阪市中心区、総支配人：シェン・エドワーズ）の6階「ザ・ラウンジ」では、2025年7月1日（火）～8月31日（日）の期間、フランスのシャンパーニュメゾン「ヴーヴ・クリコ」と楽しむ「サマー アフタヌーンティー with ヴーヴ・クリコ」を開催いたします。

ヴーヴ・クリコが持つ力強さ、フレッシュさからインスピレーションを受けた、夏のビーチリゾートを思わせる華やかなアフタヌーンティーには、旬の白桃をメインフルーツに爽やかなスイーツが揃います。砂の城をモチーフにした「アールグレイと白桃のムース」、レモンの酸味と白桃の甘みが絶妙にマッチした「レモンクリームと白桃のマドレーヌサンド」などに加え、白桃とシャンパンの風味が広がる「白桃とヴーヴ・クリコのコンポートジュレ」やヴーヴ・クリコのフレッシュな味わいをそのまま楽しめる「ヴーヴ・クリコシャーベット」、浮き輪の形が愛らしい「白桃のコンフィチュールとバニラのムース」などの7種類をご堪能ください。

セイヴォリーではみずみずしい桃とモッツアレラチーズのカプレーゼをはじめ、ローストビーフとカクテルマヨネーズを薄く焼き上げた「ラバシュ」と呼ばれるパンで包んだ「ローストビーフ、ラバシュロールサンド」、桃の香り豊かな「桃とポテトのビシソワーズ」に、夏に嬉しいウナギを使用した押し寿司風テリーヌなど、季節感あふれる個性豊かな4品が彩りを添えます。

また、ヴーヴ・クリコメゾンを代表するシャンパーニュ「ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット」をグラスとボトルでご用意。アフタヌーンティーとともに贅沢なマリージュをお楽しみいただけます。

都会の喧騒から離れて過ごす涼やかなビーチリゾートでの甘いひとときを、ヴーヴ・クリコとともにお届けいたします。

◆「サマー アフタヌーンティー with ヴーヴ・クリコ」概要

期間： 2025年7月1日(火)～2025年8月31日(日)
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-summer-aft-veuve-clicquot-jp/>

◆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

- ・白桃とヴェーヴ・クリコのコンポートジュレ
- ・アールグレイと白桃のムース
- ・ラズベリーと白桃のタルト
- ・白桃のコンフィチュールとバニラのムース
- ・レモンクリームと白桃のマドレーヌサンド
- ・桃とリコッタチーズのプティフール
- ・ヴェーヴ・クリコシャーベット

セイヴォリー

- ・桃とモッツアレラチーズ カプレーゼ
- ・ローストビーフ、ラバシュロールサンド
- ・桃とポテトのビシソワーズ
- ・ウナギの押し寿司風テリーヌ

スコーン

- ・プレーンスコーン
- ・ピーチとココナッツのスコーン

◆「ヴェーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット」について

シャンパーニュを表現する4つの要素（フレッシュさ、力強さ、アロマの豊かさ、シルクのようななめらかさ）全てのバランスを兼ね揃えた、ヴェーヴ・クリコメゾンを代表するシャンパーニュです。

期間： 2025年7月1日（火）～2025年8月31日（日）
料金： グラス（100ml） 3,000円
ボトル 14,000円



アフタヌーンティー / イメージ

◆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。

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