

## 【スイスホテル南海大阪】 2025-2026 フェスティブシーズン 特別プランのご案内

～期間限定ビュッフェや冬の贅沢食材を堪能するコース料理など、館内5店舗で実施～



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：大阪市中心部、総支配人：シェーン・エドワーズ）では、クリスマスと年末年始のフェスティブシーズンに合わせて、館内レストラン5店舗にて特別メニューをご提供いたします。

ご家族やグループで楽しめるランチ・ディナービュッフェや厳選された食材にシェフの技が光るコースメニュー、そして大阪の夜景を堪能しながらのカウントダウンパーティーまで、この季節だからこそ楽しめる多彩なオファーをご用意しております。大切な方との特別なひとときを、スイスホテル南海大阪でお過ごしください。

### ◆ フェスティブシーズンプラン 詳細

#### テーブル36

地上147m、ホテル最上階に位置する「テーブル36」では、クリスマスと年末年始の特別メニューでお届けするランチ・ディナービュッフェが登場。クリスマスには「七面鳥のロースト」や「牛肉の赤ワイン煮込み」など華やかなメニューの数々を、新年には新鮮な海の幸や旬の野菜を使ったお正月を祝う贅沢なメニューが並びます。

また大晦日には軽食ビュッフェやドリンクフリーフロー、バンドの生演奏とともに新年を迎える華やかなカウントダウンパーティーを開催いたします。

### ●クリスマスランチビュッフェ

期間：2025年12月24日（水）・25日（木）

料金：大人 9,500円 / 4-12歳 4,750円

### ●クリスマスディナービュッフェ

期間：2025年12月20日（土）～25日（木）

料金：大人 12,000円 / 4-12歳 6,000円



「テーブル36」クリスマスビュッフェ / イメージ

### ●年末年始ランチビュッフェ

期間：2025年12月31日（水）～2026年1月3日（土）

料金：2025年12月31日（水） 大人 9,500円 / 4-12歳 4,750円

2026年1月1日（木）～3日（土） 大人 11,000円 / 4-12歳 5,500円

### ●年末年始ディナービュッフェ

期間：2025年12月26日（金）・27（土）・31日（水）・2026年1月1日（木）～3日（土）

料金：2025年12月26日（金）・27日（土） 大人 8,500円 / 4-12歳 4,250円

2025年12月31日（水）～2026年1月3日（土） 大人 12,000円 / 4-12歳 6,000円

### ●テーブル36 カウントダウンパーティー 2025

日時：2025年12月31日（水） 22:00～25:00

料金：大人 10,000円

## 鉄板焼「みなみ」

上質な和牛、新鮮な海の幸、契約農家から仕入れる泉州野菜の素材を活かしたメニューと共に、シェフの華麗な手さばきを目の前で楽しめる鉄板焼「みなみ」。極上黒毛和牛や特選オリーブ牛、蝦夷あわびなど、特別なひとときにふさわしいコース料理をお楽しみください。

### ●フェスティブシーズン メニュー

期間：2025年12月20日（土）～2026年1月4日（日）

料金：ランチコース 13,000円 / 18,000円 / 25,000円 / 29,000円

ディナーコース 18,000円 / 25,000円 / 29,000円



鉄板焼「みなみ」 / イメージ

### メニュー一例

シェフズコース（12/20～12/25） 29,000円

- ・泉州野菜の彩りサラダと真鯛カルパッチョ キャビアとイクラ添え
- ・（活）蝦夷あわび 舞茸の鉄板焼き 醤油バターソース
- ・クリーミーなオーガニックかぼちゃスープ 黒トリュフをトッピング
- ・本日のソルベ
- ・特選オリーブ牛テンダーロイン50g、サーロイン50g
- ・泉州アグリ直送野菜3種
- ・泉州野菜入りガーリックライス、味噌汁、香の物
- ・季節のフルーツフランク
- 和牛脂キャラメルソースのクリスマスフォンダンショコラとバニラアイス

## 中国料理「エンプレスルーム」

本格広東料理が楽しめる「エンプレスルーム」では、内容の異なる多彩な6品のコース料理をご用意しております。  
数々の受賞歴を持つシェフ レオ・レオン・ホックが繊細な技で仕上げた品々をご堪能ください。

### ●フェスティブメニュー

期間：2025年12月20日（土）～31日（水）

料金：ランチコース 9,000円 / 12,800円 / 14,800円 / 16,800円

ディナーコース 12,800円 / 14,800円 / 16,800円

### メニュー一例

フェスティブメニュー「燦々」 14,800円

- ・特製前菜盛り合わせ
- ・蟹肉入りカリフラワーピューレのスープ 燕の巣添え
- ・鯛の蒸し物 特製醤油ソース
- ・クリスピーローストポークと彩り野菜
- ・海鮮炒飯 クリーム餡かけ
- ・イチゴ杏仁豆腐とシェフ特製小菓子



「エンプレスルーム」フェスティブメニュー / イメージ

## 日本料理「花暦」

こだわりの出汁と季節の旬を料理で味わう日本料理「花暦」では、クリスマス特別コースをご用意。「銀鱈西京焼き」や「海老と丸十蓑揚げ 野菜天婦羅」、低温真空調理でしっとり柔らかな「国産牛フィレ低温調理のステーキ」といった贅沢な品々に、「クリスマスケーキ風のお寿司」などこの時期ならではのメニューをお楽しみください。

### ●クリスマス特別コース「花暦」

期間：2025年12月20日（土）～25日（木）

料金：17,000円

### ●新年ランチメニュー

期間：2026年1月1日（木）～4日（日）

料金：8,500円 / 10,500円 / 13,500円 / 15,000円 / 18,500円

### ●新年ディナーメニュー

期間：2026年1月1日（木）～4日（日）

料金：13,500円 / 15,000円 / 18,500円



クリスマス特別コース「花暦」 / イメージ

### メニュー一例

クリスマス特別コース「花暦」 17,000円

- 【先付】 自家製タピオカ胡麻豆腐 いくら 旨出汁ジュレ  
小茶碗蒸し ずわい蟹の餡かけ
- 【造里】 お造り三種盛り合せ（真鯛 奄美鮪中とろ 縞鰯）
- 【焼肴】 銀鱈西京焼き 酢取り野菜 茸と京水菜浸し
- 【揚げ物】 海老と丸十蓑揚げ 野菜天婦羅 天露 紅塩
- 【強肴】 国産牛フィレ低温調理のステーキ 炙りかぶら 焼野菜添え 和風ソース
- 【御飯】 北海道産雲丹を使ったクリスマスケーキ風お寿司 お味噌汁
- 【甘味】 ティラミス 苺 キウイ 紅塩ソース



## レトロバー「ナンバー10」

昭和レトロやノスタルジックなアメリカンビンテージまで、懐かしい雰囲気が漂う空間でカジュアルに楽しめるレトロバー「ナンバー10」。日本のクリスマスならではの“クリスマスチキン”文化を存分に楽しんでいただける、食べ放題と飲み放題をセットにした「クリスマスチキンパーティー」を12月25日（木）の一夜限りで開催。揚げたてサクサクのホテル特製チキンとともに、心躍るクリスマスの夜をお過ごしください。

### ●クリスマスチキンパーティー

期間：2025年12月25日（木）

時間：19:00～22:00 ※21:00ラストオーダー制

料金：7,500円



ナンバー10 イメージ

### メニュー一例

食べ放題フードメニュー：「ナンバー10」フライドチキン、チキンカツ、チキンフライドステーキ、チキンナゲット、オニオンリング、ワッフルポテト 他  
飲み放題ドリンクメニュー：ビール、ハイボール、ワイン（赤・白）、カクテル各種、ソフトドリンク各種

クリスマス&年末年始のご案内 詳細URL:

<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/2025-christmas-new-year-dining-offers/>

## 「ザ・ラウンジ」

「ザ・ラウンジ」では2025年11月1日（土）～2025年12月25日（木）の期間、幻想的なホワイトカラーでクリスマスを楽しむ「スノークリスマス アフタヌーンティー」を開催しております。

詳しくは下記URLよりプレスリリースをご確認ください。

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000664.000052177.html>



「スノークリスマス アフタヌーンティー」イメージ

### ●スノークリスマス アフタヌーンティー

開催期間：2025年11月1日（土）～2025年12月25日（木）

料金：平日6,000円 土日祝6,500円

※12月22日（月）～25（木）は6,500円

## 「スイスグルメ」

テイクアウトショップ「スイスグルメ」ではクリスマスケーキ4種に加え、ローストチキンやフライドチキンといったクリスマスグルメの定番メニュー、シュトーレンやジンジャーマンクッキーなどプレゼントにもおすすめのアイテムを多数ご用意しております。

詳しくは下記URLよりプレスリリースをご確認ください。

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000655.000052177.html>



クリスマスアイテム / イメージ

### ●クリスマスケーキ全4種&クリスマスチキン

予約期間：～2025年12月24日（水）AM10:00

店頭販売：2025年12月15日（月）～25日（木）

### ●クリスマススイーツ・ブレッド

販売期間：2025年12月1日（月）～12月25日（木）

詳細URL：<https://swissotelnankaiosaka.jp/christmas2025/>

## ご予約・お問合せ

公式ウェブサイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/2025-christmas-new-year-dining-offers/>

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)

日本料理「花暦」 06-6646-5127 / [HanaGoyomi.Osaka@swissotel.com](mailto:HanaGoyomi.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)

レトロバー「ナンバー10」 06-6646-5129 / [Nambar10.Osaka@swissotel.com](mailto:Nambar10.Osaka@swissotel.com)

6階 「ザ・ラウンジ」 06-6646-5004 / [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。

※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 ボスボラス、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)