

【スイスホテル南海大阪】
贅沢な冬のごちそうビュッフェ
「Winter International Lunch Buffet」
2025年12月1日（月）～2026年2月28日（土）開催



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、2025年12月1日（月）～2026年2月28日（土）の期間、ホテル最上階のレストラン「テーブル36」にて、冬の味覚を楽しむ「Winter International Lunch Buffet（winter internationaL lunch Buffet）」を開催いたします。

旬の寒さわらを香ばしく炙り、いちごとサルサヴェルデで仕上げた「寒さわら炙りスマーカ、いちご、サルサヴェルデ」や、軽やかな酸味が広がる「アンコウのエスカベーシュ」などこの時期ならではのメニューの他、やさしい旨味が染み渡る「サムゲタン」や「牛肉の赤ワイン煮込み」、「茄子とミートソースのムサカ風グラタン」といった寒い日にこそ楽しみたい各国の温かい料理も豊富にご用意いたしました。

ライブキッチンでは、平日は「ハーブでマリネした牛サーロインのロースト」、土日祝は「和牛リブロースのローストビーフ」をシェフが目の前でカッティングしてご提供。出来立ての美味しさをご堪能ください。

いちごの魅力がたっぷりの「ストロベリータルト」や「ストロベリーショートケーキ」をはじめ、季節のスイーツも充実のラインナップ。お好きなフルーツやスイーツを絡めて味わうチョコレートファウンテンもご用意しており、食後のデザートも存分にお楽しみいただけます。

また「テーブル36」ではクリスマス期間中、ランチ・ディナー共にクリスマスビュッフェを開催いたします。大阪市街を一望する景色とともに、クリスマスだけの特別メニューで思い出に残るひとときをお過ごしください。

◆「Winter International Lunch Buffet」概要



寒さわら炙りスモーク、いちご、サルサヴェルデ / イメージ



牛肉の赤ワイン煮込み、季節野菜 / イメージ



ハーブでマリネした牛サーロインのロースト / イメージ

期間：2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)

※2025年12月24日(水)、25日(木)、2025年12月31日(水)～2026年1月3日(土)は除く

場所：スイスホテル南海大阪 36階「テーブル36」

【平日】 Winter International Lunch Buffet

時間：11:30～15:00

料金：大人 ￥5,900 | 4-12歳 ￥2,950

【土・日・祝】 Winter International Brunch+Sweets Buffet

時間：11:30～15:30

料金：大人 ￥6,900 | 4-12歳 ￥3,450

＜メニュー例＞（平日開催「Winter International Lunch Buffet」）

セイヴォリー

ニース風サラダ | アンコウのエスカベーシュ | 寒さわら炙りスモーク、サルサヴェルデ | スイスホテルミニハンバーガー | 茄子とミートソースのムサカ風グラタン | 牛肉の赤ワイン煮込み、季節の野菜 | サムゲタン | ハーブでマリネした牛サーロインのロースト | タイグリーンベジタブルカレー など

スイーツ（※12/26～のメニュー）

ストロベリータルト | ベリーベリーロールケーキ | ストロベリーチョコレートパリブレスト | ストロベリーショートケーキ | バニラシフォンケーキとフレッシュベリー | ベリーベリープリン | ストロベリーチョコレートファウンテン など

ご予約・お問合せ：06-6646-5125 またはメールTable36.Osaka@swissotel.com

ご予約URL：<https://www.tablecheck.com/shops/swissotelnankaiosaka-table36/reserve>

公式ウェブサイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/table36-winter-international-lunch-buffet/>

◆クリスマスビュッフェ 概要

●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



「テーブル36」クリスマスビュッフェ / イメージ

●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

メニュー例（「クリスマスディナービュッフェ」より）

シーフードオンアイス（オマール海老、ムール貝、サーモン、サラダシュリンプ他）/ クリスマス テーブル36 スペシャルシーフードピザ / オマール海老クリームコロッケ / 和牛リブロースのローストビーフ / 七面鳥のローストベリーソースとグレービーソース / 生ハムメロン / クリスマス・ログケーキ / ストロベリータルト / ピスタチオパリブレスト 他

◆「テーブル36」について

地上147mの最上階に位置する、スイスホテル南海大阪のシグネチャーレストラン。地元の食材を中心とした新鮮な旬を取り入れた、季節を味わうオールディーディニングです。朝食やランチではバリエーション豊かなビュッフェメニューを、ディナーではメインをお選びいただけるコースメニューをご用意しており、加えて毎週金曜～日曜は上質な和牛やトマホークなどの赤身肉を堪能する「ウィークエンド ステーキナイト」を開催。また、土曜・日曜・祝日にはブランチ & スイーツビュッフェを開催中です。



「テーブル36」内観

【場所】 スイスホテル南海大阪 36階

【営業時間】 6:30 – 10:30

 <ランチ> 月曜 – 金曜 11:30 – 15:00 | 土曜・日曜・祝日 11:30 – 15:30

 <ディナー> 日曜 - 木曜 18:00 – 23:30 | 金曜・土曜 18:00 – 24:30

【公式ウェブサイト】 <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/restaurants-and-bars/table36/>

<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фор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 クラースニエ 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