

## 【スイスホテル南海大阪】 旬の恵みを活かした新ウエディングメニューのご案内開始 ～大切な一日のために、素材選びから調理までこだわり抜いた新しいコース料理～



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12月6日（土）より新しいウエディングメニューのご案内および販売を開始いたしました。

当ホテルではブランドパッションのひとつである「サステナビリティ」を大切に、新しいウエディングメニューにもその想いを反映させました。「季（とき）を紡ぐ、上質な一皿。」というコンセプトのもと、地元の契約農家にシェフ自ら足を運び、生産者と直接対話しながら品質や安全性を確認した旬の食材を厳選。季節ごとの恵みを活かした、ここでしか味わえないメニューに仕上げております。

新メニューは、和洋折衷の趣を取り入れた全6コースで構成。フォアグラや黒毛和牛など厳選食材を用いた贅沢なフルコースから、オマール海老や地産の旬魚を和洋の多彩な技で仕上げた上品なコース、香り豊かな自家製スモークサーモンのオードブルが楽しめる王道のフレンチまで、幅広いラインナップをご用意しました。どのコースも試作を重ねながら完成させた特別なコレクションです。

すべての料理はホテル内のキッチンで手作りしているため、おふたりやゲスト一人ひとりのご希望に合わせたアレンジにも柔軟に対応可能。アレルギー対応や苦手な食材への配慮も丁寧にお伺いし、どなたでも安心してお楽しみいただけるお料理をご提供いたします。

新たな門出を迎えるおふたりと大切なゲストの皆さまに記憶に残るひとときをお届けするため、素材選びから仕上げのひと手間までこだわりを込めた新ウエディングメニューにぜひご期待ください。

## 新メニュー一例

### 「Diamant（ダイヤモンド）」

- ・アボカドのルーラード、手長海老、クミン風味の玉葱
- ・フォアグラのポワレ、フレンチトースト、ベリーソース
- ・トリュフとマッシュルームの入ったスイスホテル特製コンソメスープ
- ・北海道帆立貝のポワレ、ズッキーニ、コーン、キヌア、マンゴサルサ
- ・シャンパンのグラニテ
- ・特選黒毛和牛フィレ肉のポワレ、アワビと編笠茸のフリカッセ、マデラソース
- ・プラリネナッツとソルトキャラメルのみルフィーユ トンカ豆のアイスクリーム
- ・プティ・フール
- ・コーヒー又は紅茶



アボカドのルーラード、手長海老、クミン風味の玉葱  
/ イメージ



フォアグラのポワレ、フレンチトースト、ベリーソース  
/ イメージ

## ◆2025年12月・2026年1月 ブライダルフェア

### NEWメニュー贅沢無料試食ブライダルフェア

お料理重視の方に向けた特別コースの無料試食付きフェア。厳選した食材を使った絶品料理でスイスホテルの魅力が詰まった一日をお過ごしください。

日程：2025年12月14日（日）・21日（日）  
2026年1月4日（日）・11日（日）・18日（日）・25日（日）  
時間：9:30～（14:00終了）

### 無料スイーツ試食付きフェア

スイスホテル南海大阪でしか味わえないフォトジェニックな見た目にも注目なスイーツを堪能できる試食付きフェア。

日程：2025年12月13日（土）・20日（土）  
2026年1月10日（土）・12日（月祝）・17日（土）・24日（土）・31日（土）  
時間：2部制 9:30～ / 15:00～ ※所要時間 120分程度

その他にも、少人数でのご結婚式やご家族だけのお食事をお考えの方専用の相談会に、初めて会場見学をされる方へ向けた専任プランナーにじっくりご相談いただける安心フェアなど、スイスホテル南海大阪でのウェディングを体感できるさまざまなブライダルフェアを開催しておりますので、ぜひお気軽にお問い合わせください。

## ◆スイスホテル南海大阪 ウェディングについて

ウェディングコンシェルジュが、ふたりの理想の一日を形に。  
地上140mからの絶景を望む美しい空間をはじめ、遊び心が感じられる  
美食、洗練された大人のおもてなしをゲストへ。  
花束から料理まですべてがお客様の期待を上回るものになるようお手  
伝いたします。



【お問い合わせ】 06-6646-3111（ウェディングコンシェルジュ直通 ※火・水曜定休）  
平日12:00-18:00 / 土・日・祝 9:00-19:00  
【公式ウェブサイト】 <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/weddings/>

## スイスホテル南海大阪 概要

- ◎施設名称：スイスホテル南海大阪
- ◎所在地：大阪府大阪市中央区難波5-1-60
- ◎アクセス：南海電鉄「なんば」駅直結／大阪メトロ各線なんば駅4番出口よりすぐ
- ◎客室数：計546室
- ◎館内施設：「テーブル36」、中国料理「エンプレスルーム」、日本料理「花暦」、鉄板焼「みなみ」（以上レストラン） ウイスキー＆ワイン「シュン」、レトロバー「ナンバー10」、「バー36」（以上バー）、「ザ・ラウンジ」（カフェ・ラウンジ）、スイスグルメ（テイクアウトショップ）、「ピュロヴェル スパ＆スポーツ」（フィットネス・スパ）、宴会場、チャペル、神前式神殿、写真室、衣裳室「LUCE」



スイスホテル南海大阪 外観

◎公式サイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/>

### <注意事項>

- ※2025年12月6日（土）より、新規でご来館のお客様へご案内を開始しております。
- ※記載内容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)