

【スイスホテル南海大阪】  
冬に味わう、いちごの深いおいしさ  
「クリームゾン ストロベリー アフタヌーンティー」  
2025年12月26日（金）～2026年1月31日（土）開催  
～いちごの魅力を引き立てるスイーツとセイヴォリー～



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）の6階「ザ・ラウンジ」では、2025年12月26日（金）～2026年1月31日（土）の期間、旬のいちごを贅沢に使用した「クリームゾン ストロベリー アフタヌーンティー」を開催いたします。

深みのある赤が印象的なスイーツは、いちごを主役にした全7種類。ピスタチオやライム、ラズベリーなどいちごと相性の良い素材を組み合わせることで、甘さだけでなく爽やかな酸味や香ばしさも感じられる大人のいちごスイーツに仕上げました。パフェやタルトからなめらかなパンナコッタ、スープ仕立ての一品にマカロンなど、多彩なスタイルでいちごの魅力をご堪能ください。

セイヴォリーは、いちごを使ったメニューから冬らしい食材を取り入れたものまで、バリエーション豊かな4種類をご用意。フェタチーズの塩味といちごのさっぱりとした甘みをバルサミコ酢がほどよくまとめたサラダや、生ハムとメープル風味のクリームチーズ、いちごを合わせたサンドウィッチのほか、カニと蕪を使ったキッシュや豆乳で仕上げた人参のフランなど、季節を感じるラインナップです。

また、6階のテイクアウトショップ「スイスグルメ」でも、いちごのスイーツや季節のブレッドを種類豊富にご用意しております。

冬ならではのいちごの深い味わいを、ホテルで過ごす優雅なティータイムでも、ご自宅でもぜひお楽しみください。

## ◆「クリームゾン ストロベリー アフタヌーンティー」概要

期間： 2025年12月26日(金)～2026年1月31日(土)  
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](mailto: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/the-lounge-crimson-strawberry-aft-2026/>

## ◆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

- ・レッドベリーベリーパフェ
- ・ストロベリーとタイムのタルトレット
- ・ストロベリーとラズベリーのパンナコッタ
- ・ヨーグルトムースとストロベリースープ
- ・ピスタチオとストロベリーのシュークリーム
- ・レッドカラントとストロベリーのマカロン
- ・バジルシャーベットとナッティーストロベリーチョコレート

### セイヴォリー

- ・フェタチーズとストロベリーのマリージュ
- ・ストロベリーと生ハムのサンドウィッチ
- ・カニと蕪、ミモレットのキッシュ
- ・人参のフラン フレンチキャビア添え

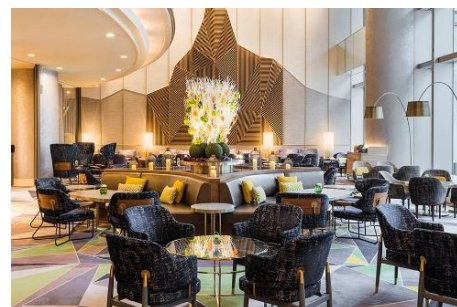
### スコーン

- ・プレーンスコーン
- ・イチゴとチョコレートのスコーン

## ◆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。

【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/>



「ザ・ラウンジ」内観

### <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：2026年1月1日（木）～2026年2月28日（土）

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

・ダークチョコレートエクレア	650円
・ベリーベリーロールケーキ	780円
・ストロベリーとピスタチオのタルト	850円
・ストロベリーとアールグレイのムース	800円 ※1月のみ販売
・ストロベリーミルフィーユ	830円 ※1月のみ販売
・チョコレートとラズベリーのムース	750円 ※2月のみ販売
・ホワイトチョコレートとヘーゼルナッツのムース	880円 ※2月のみ販売

### ブレッド

・ベーコンとセロリのバゲット	320円
・ラムレーズンバターサンド	300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.swissotelhankaiosaka.com/ja](http://www.swissotelhankaiosaka.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)