

【スイスホテル南海大阪】
リンツチョコレートを心ゆくまで堪能するアフタヌーンティー第二弾
「ハーティーアフタヌーンティー with リンツチョコレート」を2月1日より開催



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）の6階「ザ・ラウンジ」では、スイス発のプレミアムチョコレートブランド「Lindt（リンツ）」のチョコレートを使用したアフタヌーンティーの第二弾として、「ハーティーアフタヌーンティー with リンツチョコレート」を2024年2月1日（日）～4月30日（木）の期間にて開催いたします。

2024年に初開催し多くのお客さまからご好評をいただいたアフタヌーンティーが、装いも新たに再び登場いたします。チョコレートを口どけなめらかにする革命的な製法「コンチング」を発明し、世界120か国以上で愛されるリンツのクーベルチュールを贅沢に使用した、「ハーティー（Hearty：「心がこもった」、「食べ応えのある」、「健康的で充実している」の意）」をテーマに、新たなメニュー構成でお届けいたします。

スイーツ全7種には、いずれもリンツのチョコレートを使用。パッションフルーツの爽やかな酸味がチョコレートの甘みを引き立てるダークチョコレートのプリンをはじめ、柚子の香りを添えたホワイトチョコレートの生キャラメル、ミルクチョコレートに“ベイリーズ”を忍ばせたブリュレ、さらに柑橘との相性が際立つダークチョコレート×オレンジのアイスクリームなど、リンツチョコレート全4種の個性を多彩な表情で表現しました。

また今回は、セイヴォリー2品にもリンツチョコレートを取り入れ、アボカドやポテトを練り込んだケーキサレや、ワインでやわらかく煮込んだドライ無花果にチョコレートを添えたピンチヨスをご用意。甘みの余韻を引き立てるチリコンカンやエビのサンドウィッチを含む全4種のセイヴォリーで、リンツチョコレートを主役にしたアフタヌーンティーを、より豊かに演出します。

また「ハーティーアフタヌーンティー with リンツチョコレート」をご注文いただいたお客様には、“リンドール ミルク”2個入りの「リンドール プチギフト」をお土産としてご用意しております。

大切な方とのひとときにも、ご自身へのご褒美にも。リンツチョコレートの贅沢な味わいで、心ほどける時間をお過ごしください。

◆「ハーティーアフタヌーンティー with リンツチョコレート」概要

期間 :	2026年2月1日(日)～2026年4月30日(木)
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 :	6,900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）
特典 :	リンドール2個入り「リンドール プチギフト」付き



プチギフト リンドール / イメージ

ご予約・お問合せ : 06-6646-5004 (直通) または TheLounge.Osaka@swisshotel.com

ご予約URL : <https://www.tablecheck.com/shops/swisshotelnankaiosaka-thelounge/reserve>

公式ウェブサイト : <https://swisshotelnankaiosaka.com/ja/offers/thelounge-hearty-afternoontea-with-lindt-chocolate2026/>

◆メニュー

スイーツ

- ・ダークチョコレートプリンとパッションフルーツのジュレ
- ・ストロベリーパフェ
- ・ベイリーズとミルクチョコレートのブリュレ
- ・ホワイトチョコレートとラズベリーのマカロン
- ・ストロベリーとヨーグルトのムース
- ・柚子とホワイトチョコレートの生キャラメル
- ・ダークチョコレートとオレンジのアイスクリーム



スイーツメニュー / イメージ

セイヴォリー

- ・アボカドケーキサレ チョコレート風味
- ・ミルクチエリー ドライ無花果 生ハムのピンチオス
- ・チリコンカン トルティーヤチップ
- ・シュリンプカクテル サンドウィッチ



セイヴォリーメニュー / イメージ

スコーン

- ・プレーンスコーン
- ・ミルクチョコレートとヘーゼルナッツのスコーン



スコーンメニュー / イメージ

<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。

◆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/>

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) をご参照いただき、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 ボスフォラス、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