

## 【スイスホテル南海大阪】 希少なウイスキーと厳選ワインを味わう、大人の隠れ家バー ウイスキー＆ワイン「シュン」

～月替わりで楽しむウイスキーイベントを定期開催、初回は2026年1月31日（土）～



日本、大阪一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階レストラン「シュン」は、このたび装いを新たに、上質なウイスキーとワインを楽しめるバー、ウイスキー＆ワイン「シュン」として営業をスタートいたしました。

世界で最も古い熟成倉庫のひとつで育ち、国内では入手が極めて難しい「ボウモア25年」や、限られた数量のみ流通する「ザ・マッカラン25年」など、一度は味わってみたい希少銘柄をはじめ、年間生産本数が限られ世界的にも高い評価を受ける「響30年」、「白州25年」など、特別な一杯を求めるお客さまにもご満足いただける、こだわりのラインナップを取り揃えております。また従来よりご好評いただいている、ワイン専門誌「ワイン・スペクテーター」のAward of Excellenceを受賞したセクションも引き続きお楽しみいただけます。グラスからボトルまで、お好みに合わせた幅広いスタイルでご堪能ください。

お酒との相性を考えたフードメニューも充実。大阪のソウルフードである串揚げをホテルならではのアレンジで仕上げた創作串揚げをはじめ、香ばしく焼き上げたグリル串、旬の食材を使った一品料理など、趣向を凝らした一皿がお酒の味わいをより一層引き立てます。

温かみのある店内は、お一人でゆったりと過ごす時にも、ご友人や同僚とのカジュアルな一杯にも最適。肩肘張らずに自分だけのお気に入りの一杯と出会える空間です。

またリニューアル後の新たな取り組みとして、ウイスキーの魅力を体験できるイベントを毎月開催いたします。初回は2026年1月31日（土）に開催を予定しており、当日はウイスキーの魅力についての解説を交えたジャパニーズウイスキー「山崎」の試飲に加え、ウイスキーのフリーフローやカナッペをジャズサックスの生演奏とともにお楽しみいただけます。

スイスホテル南海大阪でのひとときをより豊かにする大人の隠れ家、ウイスキー＆ワイン「シュン」にぜひお立ち寄りください。

## ◆ウイスキー＆ワイン「シュン」 概要

場所： スイスホテル南海大阪 6階  
営業時間： ランチ 11:30 - 15:00  
ディナー 日曜・水曜・木曜 17:30 - 21:00 / 金曜・土曜 17:30 - 22:30  
定休日： 月曜・火曜  
お問合せ： 06-6646-5122 / Shun.Osaka@swissotel.com  
公式サイト： <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/restaurants-and-bars/shun/>

### フードメニュー一例

#### 一品

・カリフラワーのムースと竹炭コーン	800円
・スモークサーモン イクラ長芋のカクテル	1,200円
・鱈のムニエルとほうれん草のソース	900円
・生ハム（原木ハモセラーノ）の一皿	1,200円
・チーズの盛り合わせ	2,800円



一品料理 / イメージ

#### グリル

・下仁田ネギと牛肉巻き（すき焼き風）	900円
・芽キャベツ豚肉巻き（お好み焼き風）	700円
・帆立（クラムチャウダー風）	850円
・鯖 柚庵焼き	650円



下仁田ネギと牛肉巻き（すき焼き風）  
/ イメージ

#### 串揚げ

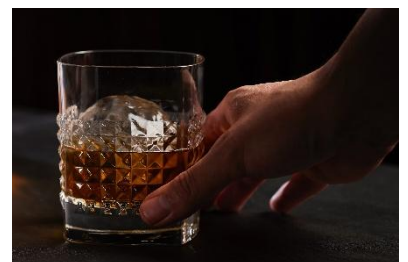
・車海老	1,100円
・季節の葛豆腐	600円
・甘鯛鱗揚げ	1,100円
・国産牛粒マスタードのせ	1,100円



甘鯛鱗揚げ / イメージ

### ウイスキーメニュー一例

・知多	1,200円 (30ml)	/	16,800円 (ボトル)
・山崎 NV	1,600円 (30ml)	/	22,400円 (ボトル)
・響 JAPANESE HARMONY	1,700円 (30ml)	/	23,800円 (ボトル)
・白州12年	3,400円 (30ml)	/	47,600円 (ボトル)
・山崎18年	14,000円 (30ml)	/	196,000円 (ボトル)



ウイスキー / イメージ

## ◆「シュン」 Whisky Social 概要

ウイスキーの魅力についての解説やジャパニーズウイスキー「山崎」の試飲をお楽しみいただいた後は、ハイボールなどで味わうウイスキーのフリーフローとカナッペをご用意しております。ジャズサックスの生演奏とともに上質な時間をお過ごしください。

【日時】 2026年1月31日（土） 18:30 OPEN / 19:00 START

【料金】 8,000円

【場所】 スイスホテル南海大阪 6階 ウイスキー＆ワイン「シュン」

ご予約・お問合せ： 06-6646-5122 / Shun.Osaka@swissotel.com

ご予約はこちら： <https://www.tablecheck.com/shops/swissotelnankaiosaka-shun/reserve>

詳細はこちら： <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/shun-whisky-social-jp/>

#### <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。

※ご利用にあたり、お一人様につき1,000円のカバーチャージを頂戴いたします。

※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 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/>

### 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。8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)