

【スイスホテル南海大阪】福井県南部 嶺南の恵みを味わう 「福井県 敦賀・若狭フェア」 館内3店舗にて2026年3月1日(日)より開始

福井県「嶺南広域行政組合」主催 / 「あまから手帖」企画
旬の食材を活かした期間限定メニューをご堪能ください



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：大阪市中心区、総支配人：シェーン・エドワーズ）では、「テーブル36」、日本料理「花暦」、ウイスキー＆ワイン「シュン」の3店舗にて、2026年3月1日（日）より福井県南部・嶺南エリアの食材を味わう「福井県 敦賀・若狭フェア」を開催いたします。

若狭湾に面し、山々にも囲まれた敦賀市・美浜町・若狭町・小浜市・おおい町・高浜町の6市町からなる福井県南部・嶺南エリアは、海と山の自然に恵まれ、四季折々の食材が揃う美食の宝庫です。2025年に初参加した本フェアでは、嶺南エリアの豊かな食材を、各店舗のシェフが趣向を凝らしたメニューでご提供しました。今年はその反響を受け、前回同様、館内3店舗にて再び開催いたします。

フェアに向けて、2025年12月にはシェフたちが現地を来訪。生産地を巡りながら生産者の想いや食材が育まれる風土に触れた経験をもとに考案した、旬の食材を活かした期間限定メニューをお楽しみください。

「テーブル36」

ホテル最上階のレストラン「テーブル36」では、人気のランチビュッフェに嶺南エリアの食材を使用したメニューが登場します。上品な脂が特徴的なふくいサーモンは、高浜町産レモンの皮と果汁に、隠し味として白バルサミコ酢を加えたドレッシングで仕上げた、さわやかな味わいの一品。そのほか、紅い鈴トマトのカプレーゼや、美浜町産の白ネギとサツマイモを使ったタコのマリネなど、計3品をご用意しております。



ランチビュッフェ / イメージ

●Spring International Lunch Buffet

期間：2026年3月1日（日）～5月31日（日）

料金：[平日] 大人5,900円 | 4-12歳 2,950円

[土・日・祝] 大人6,900円 | 4-12歳 3,450円

※福井県 敦賀・若狭エリアの食材の使用は3月・4月を予定しております。
仕入れ状況や入荷状況により、食材および提供期間が変更となる場合がございます。



「ふくいサーモン、レモンのマリネ」 / イメージ

<メニュー例>（土・日・祝開催「Spring International Brunch + Sweets Buffet」）

セイヴォリー

〈福井県 敦賀・若狭フェアメニュー〉

ふくいサーモンレモンのマリネ | 紅い鈴トマトのカプレーゼ | 福井県産白ネギとサツマイモのタコマリネ

ポークのトマト煮込み | ローストチキンレモンバターソース | 白身魚のソテー ハーブクリームソース |
海老のマヨネーズ和え | レッドチキンカレー | 和牛リブローズ ローストビーフ など

スイーツ

ストロベリータルト | ストロベリーショートケーキ | プラリネナッツとチョコレートのケーキ | ベリーベリープリン |
ストロベリーロールケーキ | バニラパンナコッタ | ストロベリーチョコレートファウンテン など

日本料理「花暦」

こだわりの出汁と季節の旬を味わう日本料理「花暦」では、嶺南エリアの食材をふんだんに使用したコース料理をご提供いたします。小浜市で完全無投薬の陸上養殖により育てられた八百姫ひらめは、素材を活かした味わいを堪能できる昆布メに。しっとりとした甘鯛の若狭焼きは、福梅の雲（みぞれ）餡を合わせ、ほどよい酸味が感じられる軽やかな味わいに仕上げました。初恋ネギを添えた国産牛サーロインの低温調理ステーキ、ふくいサーモンと甘えびの握り寿司に名田庄漬物を使用した細巻き寿司など、嶺南の山海の幸を存分にお楽しみください。お料理とも相性の良い、福井県のお酒もご用意しております。



コース「花暦」メニュー / イメージ

●コース「花暦」

期間：2026年3月1日（日）～4月30日（木）

料金：17,500円

<メニュー>

先付： 自家製夕ピオカ胡麻豆腐 いくら 旨出汁ジュレ
菜の花お浸し

造里： お造り三種盛合せ（八百姫ひらめ、縞鰯、鮪中とろ）

焼肴： 福井県産甘鯛若狭焼き 福梅雲餡 酢取り野菜 花びら百合根

揚物： 海老と煮穴子 春野菜天婦羅 内浦レモン 天露 桜塩

強肴： 国産牛サーロイン低温調理のステーキ 初恋白葱 焼き野菜 和風ソース 柑なんば

御飯物： 特選握り寿司(福井サーモン、福井甘えびなど三貫)と名田庄漬物と鮪の細巻き寿司 お味噌汁

甘味： 桜プリン あまおう苺 国産オレンジ

ウイスキー＆ワイン「シュン」

希少なウイスキーや厳選ワインをこだわりの一皿とともに楽しめるウイスキー＆ワイン「シュン」では、嶺南エリアの食材を使った、グリル串、創作串揚げ、一品料理をご用意いたしました。甘みの強い初恋ネギは、塩・こしょうでシンプルにグリルし、牛肉と卵黄入りの甘辛ダレを合わせたすき焼き風の一串に。甘酸っぱい茗荷は八百姫ひらめで包み串揚げに仕立て、ポン酢のジュレでさっぱりとお召し上がりください。皮が薄く糖度の高い紅い鈴トマトを主役にしたミニバーガーなど、お酒とともに楽しめるメニューが揃います。



福井県 敦賀・若狭フェア メニュー / イメージ

提供期間：2026年3月1日（日）～5月31日（日）

<メニュー>

- ・初恋ネギと牛肉のすき焼き風（グリル串） 1,200円
 - ・紅い鈴トマトと生ハムのミニバーガー（一品） 800円
 - ・八百姫ひらめと甘酢茗荷（串揚げ） 900円
 - ・漬物盛り合わせ 1,300円
- （福井県へしこ、福井県紅映梅干し、福井県あかかんば）

ご予約・お問合せ

36階 「テーブル36」 06-6646-5125 / Table36.Osaka@swissotel.com

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

10階 日本料理「花暦」 06-6646-5127 / HanaGoyomi.Osaka@swissotel.com

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

6階 ウイスキー＆ワイン「シュン」 06-6646-5122 / Shun.Osaka@swissotel.com

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

【公式ウェブサイト】 <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/amakara-fukui-reinan-fair-2026/>

- <主催> 嶺南広域行政組合
- <企画> クリエテ関西「あまから手帖」

- <参考> あまから手帖
株式会社クリエイテ関西が発行する大阪ガスグループの月刊誌。
1984年の創刊以来「大人の楽しい食マガジン」として、関西の食を広く発信し続けている。

<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。
- ※仕入れや入荷状況により、食材や提供期間が変更となる場合がございます。
- ※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 | all.accor.com | 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

後藤 優美 Email: Yumi.Goto@swissotel.com