

【スイスホテル南海大阪】春の味わいといちごスイーツを楽しむ！ 「Spring International Lunch Buffet」 2026年5月31日（日）まで開催

～館内レストランでも、パフェやビアガーデンなど春限定メニューが登場～



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、2026年3月1日（日）～2026年5月31日（日）の期間、ホテル最上階のレストラン「テーブル36」にて、「Spring International Lunch Buffet（スプリング インターナショナル ランチ ビュッフェ）」を開催いたします。春の味覚を取り入れたランチビュッフェをはじめ、館内では季節限定のパフェやスイーツ、春のビアガーデンなど、さまざまな春の味わいをお届けいたします。

36階「テーブル36」のランチビュッフェでは、新玉ねぎやアスパラガスなど旬の食材を取り入れた多彩なメニューをご用意。3・4月には福井県 敦賀・若狭フェアの料理も登場し、ふくいサーモンやブランドトマト「紅い鈴」など、厳選食材の魅力を活かした味わいをお楽しみいただけます。いちごを使ったスイーツも豊富に取り揃え、春らしい彩りのデザートとあわせて季節の味覚をご堪能ください。

10階 レトロバー「ナンバー10」では、「スプリングBBQ & ビアガーデン」を開催いたします。サントリージャパニーズクラフトジン「ROKU(六)SAKURA BLOOM EDITION」を使用したオリジナルカクテルで乾杯した後は、やわらかな春の風を感じながら、フリーフロードリンクとともに肉・魚介・野菜のグリル料理をお楽しみください。

6階「ザ・ラウンジ」では3・4月限定で「桜と抹茶のパフェ」が登場。ふんわりとした綿あめをあしらった、見た目にも可愛い一品です。また、テイクアウトショップ「スイスグルメ」では、あまおうを使ったケーキや季節のパンを販売しております。ご自宅用としてはもちろん、春の手土産にもおすすめです。

◆「Spring International Lunch Buffet」概要

期間：2026年3月1日（日）～5月31日（日）
場所：スイスホテル南海大阪 36階「テーブル36」

【平日】 Spring International Lunch Buffet
時間：11:30 - 15:00
料金：大人 5,900円 | 4-12歳 2,950円

【土・日・祝】 Spring Brunch + Sweets Buffet
時間：11:30 - 15:30
料金：大人 6,900円 | 4-12歳 3,450円



新玉ネギのローストと生ハム / イメージ



海老のマヨネーズ和え / 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

ふくいサーモン レモンマリネ | 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
（※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）

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 | 和牛リブロース 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

公式ウェブサイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/table36-spring-international-lunch-buffet-2026/>

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

◆「スプリング BBQ & ビアガーデン」概要

期間：2026年3月1日（日）～5月31日（日）
場所：スイスホテル南海大阪 10階「ナンバー10」
営業時間：水曜・木曜・日曜 16:00 - 22:00 / 金曜・土曜 16:00 - 22:30

※ラストオーダー90分制
※前日までの要予約
※テラス席、屋内席あり
※割引や優待はご利用いただけません

・**ライトプラン** 料金 6,800円

ドリンクメニュー：〔乾杯〕サントリージャパニーズクラフトジン「ROKU〈六〉SAKURA BLOOM EDITION」を使用したオリジナルカクテル1杯 / 〔飲み放題〕ジムビームハイボール・ソフトドリンク各種

・**プレミアムプラン** 料金 7,800円

ドリンクメニュー：〔乾杯〕サントリージャパニーズクラフトジン「ROKU〈六〉SAKURA BLOOM EDITION」を使用したオリジナルカクテル1杯 / 〔飲み放題〕ビール・ジムビームハイボール・ワイン（赤・白）・カクテル各種・ソフトドリンク各種

フードメニュー（両プラン共通）

前菜：鴨のスモークサラダ 桜塩添え

サイドディッシュ：枝豆（塩ゆで） | ワッフルフライドポテト

メインディッシュ：帆立貝のグリル 味噌バター | 海老のバーベキュー ガーリックと春ハーブ | 鯛のグリル | 国産牛サーロイン 山葵醤油 | 鶏の照り焼き 青葱添え | 筍とアスパラガスのグリル | 焼きトウモロコシ 醤油バター | 新じゃが芋

公式ウェブサイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/nambar10-spring-beer-garden-jp/>

ご予約URL：<https://www.tablecheck.com/shops/swissotelnankaiosaka-nambar10/reserve>



スプリング BBQ & ビアガーデン / イメージ

◆季節のパフェ・ケーキ・ブレッド 概要

「桜と抹茶のパフェ」

期間：2026年3月1日（日）～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：2,800円



「桜と抹茶のパフェ」 / イメージ



テイクアウトメニュー イメージ

期間：2026年3月1日（日）～4月30日（木）

場所：スイスホテル南海大阪 6階「スイスグルメ」

日曜 - 金曜 9:00 - 18:00 | 土曜 9:00 - 19:00

スイーツ

・あまおうタルト	830円
・あまおうロールケーキ	780円
・サントノーレシトロン	800円
・桜&あまおうミルフィーユ	830円
・クリームダンジュ	830円

ブレッド

・さくらアンパン	280円
・桜えびとチーズのバケット	320円

ご予約・お問合せ：06-6646-5004 またはメール TheLounge.Osaka@swissotel.com

公式ウェブサイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/seasonal-cakes-bread-parfait/>

<注意事項>

※店内ご利用メニューの記載料金には、13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

テイクアウトメニューの記載料金には、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。

ご予約・お問合せ

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

10階 レトロバー「ナンバー10」 06-6646-5129 / Nambar10.Osaka@swissotel.com

6階 「ザ・ラウンジ」 06-6646-5004 / TheLounge.Osaka@swissotel.com

スイスホテル南海大阪

TEL: 06-6646-1111(代表) / Email: Osaka@swissotel.com

公式ウェブサイト: <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。多彩なレストランやバー・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