

【スイスホテル南海大阪】 母の日に贈る、感謝の気持ちを込めた特別メニューのご案内



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5月1日（金）～5月10日（日）の期間、中国料理「エンプレスルーム」と鉄板焼「みなみ」の2店舗にて、母の日に合わせた特別メニューをご提供いたします。

人気の飲茶ビュッフェを楽しめる中国料理のスペシャルセットや、シェフが目の前で焼き上げる鉄板焼コースなど、各レストランならではの魅力を活かしたメニューをご用意。ご家族での会話を楽しみながら、日頃の感謝の気持ちを伝えるひとときをお過ごしいただけます。母の日の特別なお食事にぜひご利用ください。

■ 母の日スペシャルオファーについての詳細はこちら

<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/mothers-day-plan-2026/>

◆ 中国料理「エンプレスルーム」 / 母の日スペシャルセット 概要



本格広東料理が楽しめる、10階 中国料理「エンプレスルーム」では、母の日に合わせたスペシャルセットをご用意いたします。人気の飲茶ビュッフェに加え、「蟹肉入り極上スープ 燕の巣添え」などを含む特別セットが登場。点心は出来立てをワゴンでお席までお届けし、お好みに合わせてお選びいただけるスタイルです。特製前菜やデザートとともに、点心を選ぶひとときが、ご家族での会話をより一層弾ませます。

●母の日スペシャルセット

期間：2026年5月1日（金）～5月10日（日）

料金：10,000円

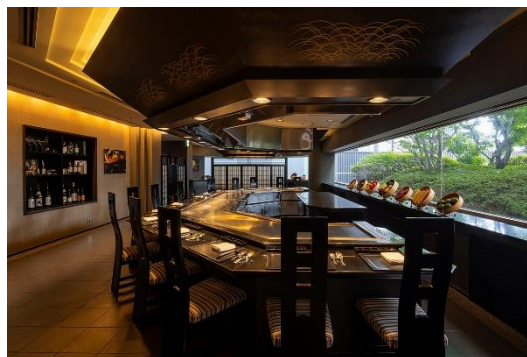
<メニュー>

- ・特製前菜盛り合わせ
- ・蟹肉入り極上スープ 燕の巣添え
- ・ワゴンサービスの飲茶食べ放題
- ・デザート

ご予約・お問合せ：06-6646-5129 またはメールEmpressRoom.Osaka@swissotel.com

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

◆鉄板焼「みなみ」/ 母の日コース 概要



シェフの華麗な手さばきを目の前で楽しめる10階 鉄板焼「みなみ」では、母の日に合わせた特別コースをご提供いたします。新鮮な海の幸や契約農家から仕入れる泉州野菜、そしてメインには「オリーブ牛」のテnderロインとサーロインをご用意。オリーブの搾りかすを飼料に加えて育てられたオリーブ牛は、オレイン酸を多く含み、やわらかな肉質とさっぱりとした脂が特長です。上質な和牛の味わいをゆっくりとご堪能ください。

●母の日コース

期間：2026年5月1日（金）～5月10日（日）

料金：25,000円

<メニュー>

- ・泉州野菜の彩サラダとサーモンのカルパッチョ いくら添え
- ・（活）蝦夷あわび 舞茸の鉄板焼き 醤油バターソース
- ・海老と紋甲イカのソテー
- ・本日のソルベ
- ・特選オリーブ牛テnderロイン50g、サーロイン50g
- ・季節の泉州アグリ直送野菜3種
- ・泉州野菜入りガーリックライス、味噌汁、香の物
- ・季節のフルーツのフランベとチーズケーキ 和牛脂キャラメルソースとバニラアイス

ご予約・お問合せ：06-6646-5128 またはメールMinami.Osaka@swissotel.com

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

◆中国料理「エンプレスルーム」について

ランチでは定評ある飲茶バイキングをぜひお楽しみください。ディナーでは心が温まるシェフ特製薬膳スープをはじめ、新鮮な旬の食材や高級食材を使用したメニューをご用意しております。4つの個室はお祝い事やビジネスでの会食にもご利用いただけます。

【場所】 スイスホテル南海大阪 10階

【営業時間】

<ランチ> 月曜 - 金曜 11:30 - 15:00 | 土曜・日曜・祝日 11:00 - 15:00

<ディナー> 日曜 - 木曜 17:30 - 21:00 | 金曜・土曜・祝前日 17:30 - 21:30

【公式ウェブサイト】 <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/restaurants-and-bars/empress-room/>

◆鉄板焼「みなみ」について

「ファーム トゥ テーブル」がコンセプトの鉄板焼レストラン。厳選和牛、新鮮な海の幸、契約農家・泉州アグリから仕入れる旬の有機野菜が、巧みな職人技にて極上の一品へと仕上がる“料理シアター”をご堪能ください。半個室のご用意もあり、少人数でのプライベートダイニングにもご利用いただけます。

【場所】 スイスホテル南海大阪 10階

【営業時間】

<ランチ> 月曜 - 金曜 11:30 - 15:00 | 土曜・日曜・祝日 11:00 - 15:00

<ディナー> 日曜 - 木曜 17:30 - 21:00 | 金曜・土曜・祝前日 17:30 - 21:30

【公式ウェブサイト】 <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/restaurants-and-bars/minami/>

<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。

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