

【スイスホテル南海大阪】初夏の訪れを楽しむ
「マンゴー&ピスタチオ アフタヌーンティー」
2026年5月1日（金）～6月30日（火）開催
～テイクアウトショップでも旬のフルーツのスイーツ・ブレッドの販売開始～



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、2026年5月1日（金）～6月30日（火）の期間、マンゴーとピスタチオを主役にした「マンゴー&ピスタチオ アフタヌーンティー」を開催いたします。瑞々しいマンゴー、そしてナッツの女王と呼ばれるピスタチオが織りなす、新緑と初夏にふさわしい、爽やかな味わいをご堪能ください。

全7種のスイーツには、マンゴープリンにオレンジ風味のビスケットを重ね、果肉をあしらった「マンゴーとオレンジのヴェリーヌ」、なめらかな口どけの「マンゴーレアチーズケーキ」、「マンゴーロールケーキ」に加え、「ピスタチオプリン」や、ピスタチオのカスタードクリームとマンゴーペーストを合わせたシュークリームなど、マンゴーとピスタチオそれぞれの魅力を活かしたメニューが揃います。中でも、宮崎県産アップルマンゴーを贅沢に使用したタルトは、芳醇な香りと食べ応えのある果肉感を味わえる一品です。

セイヴォリーには、刻んだピスタチオを生地に加え、豆乳をベースに仕上げたやさしい味わいのキッシュをはじめ、アスパラガスとタイラギ貝をアンチョビ風味で仕上げたコンフィや、隠し味にマンゴーを加えたイエロートマトのガスパチョなど、彩りの美しいラインナップをご用意しました。

また6階のテイクアウトショップ「スイスグルメ」では、マンゴーをはじめ、レモンやメロンなど旬のフルーツを楽しめるスイーツや季節のブレッドを多数ご用意しております。5月1日から5日までは端午の節句に合わせ、鯉のぼりをイメージしたデニッシュも登場。ご自宅用はもちろん、大切な方への手土産としてもおすすめです。

◆「マンゴー&ピスタチオ アフタヌーンティー」概要

期間： 2026年5月1日（金）～6月30日（火）
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： 平日 6,000円 土日祝 6,500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）

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

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

公式ウェブサイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/thelounge-mango-and-pistachio-afternoontea>

◆メニュー



スイーツメニュー / イメージ



セイヴォリーメニュー / イメージ



スコーンメニュー / イメージ

スイーツ

- ・マンゴーとオレンジのヴェリーヌ
- ・宮崎アップルマンゴーのタルト
- ・マンゴーレアチーズケーキ
- ・マンゴーロールケーキ
- ・ピスタチオプリン
- ・ピスタチオとマンゴーのシュークリーム
- ・ピスタチオとラズベリーのアイスクーキ

セイヴォリー

- ・ピスタチオ、ベーコンのキッシュ
- ・タイラギ貝のコンフィ、アスパラガス添え
- ・イエロートマトのガスパチョ、ガーリックシュリンプ
- ・ピスタチオ、マンゴー、生ハムのオープンサンドウィッチ

スコーン

- ・プレーンスコーン
- ・マンゴーとピスタチオのスコーン

◆ザ・ラウンジについて

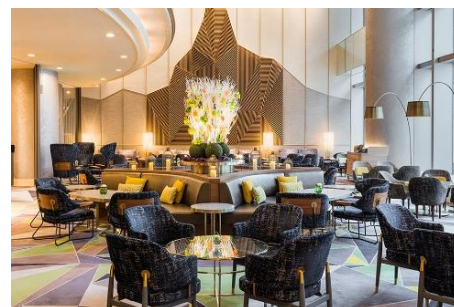
柔らかい色調のインテリアがくつろぎの空間を生み出す「ザ・ラウンジ」。季節のケーキやデザート、アフタヌーンティーで穏やかなティータイムを、またはシャンパンやカクテルを片手に優雅な午後のひとときをお楽しみください。

【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/>



「ザ・ラウンジ」内観

<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。

◆季節のケーキ&ブレッド 概要



テイクアウトメニュー / イメージ

販売期間：2026年5月1日（金）～6月30日（火）

場所：スイスホテル南海大阪 6階「スイスグルメ」

営業時間：日曜 - 金曜 9:00 - 18:00 | 土曜 9:00 - 19:00

スイーツ

・アップルマンゴーオレンジタルト	830円
・ヘーゼルナッツパリプレスト	830円
・ほうじ茶ロールケーキ	780円
・レモンバイクドチーズケーキ	800円
・メロンとライムのムース	830円

ブレッド

・そら豆とチーズのフォカッチャ	400円
・抹茶マーブルブリオッシュ	320円
・鯉のぼりデニッシュ	500円

※5/1～5/5の期間限定販売

ご予約・お問合せ：06-6646-1111または TheLounge.Osaka@swissotel.com

◆スイスグルメについて

スイスチョコレートやクッキー、ホテルメイドのケーキやパンなど、お土産やプレゼントにも最適なアイテムを豊富にご用意しております。見た目もかわいい、季節のフルーツを用いたマンズリーケーキも人気です。また、ホテル特製サンドウィッチやヘルシーなサラダは、ランチタイムやピクニックにもおすすめです。スイスグルメで販売中のコーヒーや紅茶、ケーキなどすべての商品は、アトリウムロビーにてセルフサービスでご利用いただけます。



「スイスグルメ」 外観

【場所】 スイスホテル南海大阪 6階

【営業時間】 日曜 - 金曜 9:00 - 18:00 | 土曜 9:00 - 19:00

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

<注意事項>

※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。

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