

【スイスホテル南海大阪】 ランチビュッフェや特製冷麺、季節限定パフェなど 夏を彩るグルメ&スイーツが勢ぞろい



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：大阪市中区、総支配人：シェーン・エドワーズ）では、2026年8月31日（月）までの期間、館内レストラン各店舗にて、夏限定のメニューをご提供いたします。

ホテル最上階のレストラン「テーブル36」では、スパイスの香り豊かな世界各国の料理や季節のスイーツが並ぶ夏のランチビュッフェをご提供しております。10階 中国料理「エンプレスルーム」では、ロブスターや海鮮などを贅沢に盛り付けた特製冷麺をお楽しみください。また、季節限定のパフェやケーキ、ブレッドなど、旬のフルーツを使ったメニューも豊富にご用意しております。

このほか、ビアガーデンや夏のアフタヌーンティーも開催。レストランでのお食事からティータイム、ご自宅で楽しむスイーツまで、この夏おすすめの味わいをご堪能ください。

詳細はこちら：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/summer-promotion-2026/>

■テーブル36「Summer International Lunch Buffet」

香り豊かなスパイスが食欲をそそる「マレーシアチキンカレー」や「トムヤムクン」、さっぱりとした味わいの「鰹たたき ポン酢ジュレ」や「豚ロース冷しゃぶ」など、多彩な夏の味覚をご用意しました。さらに、マンゴーをはじめとした季節のフルーツを使ったスイーツも取り揃え、夏ならではの味覚をお届けします。



ランチビュッフェ / イメージ

期間：2026年6月1日（月）～8月31日（月）

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



マレーシアチキンカレー / イメージ

<メニュー例>

（平日開催「Summer International Lunch Buffet」）

セイヴォリー

鰹たたき ポン酢ジュレ | 豚ロース冷しゃぶ 胡麻ソース | 酢豚 | グリルソーセージ盛り合わせ | 泉州野菜のラタトゥイユ | 鯛のオープンロースト トマト&バジル | トムヤムクン | マレーシアチキンカレー | オーストラリア産 ビーフブリスケットのバーベキュー など

スイーツ

マンゴータルト | マンゴープリン | ココナッツとマンゴーのティラミス | ストロベリーショートケーキ | チョコレートとパッションフルーツのロールケーキ | ダークチョコレートファウンテン | ホワイトチョコレートファウンテン など

詳細はこちら： <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/table36-summer-international-lunch-2026/>

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

■ 中国料理「エンプレスルーム」特製冷麺

薬膳風味の自家製麺に、ロブスターや海鮮、自家製叉焼などを贅沢に盛り付けた特製冷麺が登場。伝統的な薬膳の知識を取り入れた深みのある味わいを、シェフこだわりの特製だれとともにご堪能ください。さらに、日本の伝統工芸鍋と中国料理を融合させた「アーティサンシリーズ」では、夏にぴったりのスパイシーなメニューもお楽しみいただけます。



エンプレスルーム特製冷麺 / イメージ

期間：2026年6月1日（月）～8月31日（月）

料金：5,000円

<メニュー>

トッピング：ロブスターのボイル、帆立、海老、イカ、自家製叉焼、くらげの醤油風味、錦糸卵、椎茸、もやし、胡瓜、トマト、サラダ

つけだれ：醤油だれ、胡麻だれ

追加具材：

鮑の薬膳煮込み 3,200円

蒸し鶏 1,800円

鰻 3,200円

かに爪のクリスピーフライ 1,000円

麺のおかわり 600円

詳細はこちら： <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/empress-room-summer-2026/>

ご予約URL： <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/restaurants-and-bars/empress-room/>

■ 季節のパフェ・ケーキ・ブレッド 概要

「ぶどうとヨーグルトのパフェ」

期間：2026年7月1日（水）～8月31日（月）

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：3,000円



ぶどうとヨーグルトのパフェ / イメージ



テイクアウトメニュー イメージ

期間：2026年7月1日（水）～8月31日（月）

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

・ピーチとホワイトチョコレートムース	800円
・ダーズリンティーとハチミツのムース	830円
・マスカットとクリームチーズのタルト	830円
・マスカットとライチのムース	800円
・白桃とラズベリーのロールケーキ	780円

ブレッド

・スパイシーソーセージドッグ	480円
・明太フランス	480円

詳細はこちら：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/seasonal-cakes-bread-parfait/>

■「Summer 翠ジン&ビアガーデン」についてのプレスリリースはこちら

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000902.000052177.html>

■「福岡フルーツ サマーアフタヌーンティー」についてのプレスリリースはこちら

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000962.000052177.html>

ご予約・お問い合わせ

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

10階 中国料理「エンプレスルーム」 06-6646-5129 / EmpressRoom.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/>

<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。

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