

【スイスホテル南海大阪】いちじく・シャインマスカット・巨峰など、 福岡の恵みを楽しむ夏のフルーツアフタヌーンティーを 2026年7月1日（水）～8月31日（月）開催

～福岡フルーツ サマーアフタヌーンティー～



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、福岡県産フルーツや特産品を贅沢に使用した「福岡フルーツ サマーアフタヌーンティー」を2026年7月1日（水）～8月31日（月）の期間、開催いたします。

温暖な気候に恵まれた福岡県は、年間を通じて多彩なフルーツが実る“フルーツ王国”。夏に旬を迎えるみずみずしい果実を中心に、福岡県産の恵みを取り入れたスイーツやセイヴォリーをご用意しました。爽やかな甘みや豊かな香りが広がる、夏ならではのアフタヌーンティーをお届けします。

福岡県のフルーツや特産品を使用したスイーツは全7種類。福岡県内のみで栽培が許可されているブランドいちじく「とよみつひめ」は、育成地である豊前（ぶぜん）の「豊（とよ）」と、完熟すると蜜のようにあふれる甘さの「蜜（みつ）」から命名されており、平均糖度17度以上ともいわれる濃厚な甘みが特徴です。「とよみつひめとアールグレイのタルト」や、マスカットと合わせた「とよみつひめとマスカットのパフェ ポメリーのグラニテ」では、その芳醇な味わいをご堪能ください。また、「みかんとハチミツのムース」には、福岡県の方言「もったいなか」をもじった“もったいな果”シリーズの、製造過程で傷や身割れが生じた果実を活かしたみかん缶詰を使用。そのほか、巨峰を使ったパンナコッタや、香り高い八女茶のバスクチーズケーキ、八女茶アイスクリームなど、夏にふさわしい涼やかなスイーツが並びます。

セイヴォリーには、福岡名物の辛子明太子を生地にも練り込んだ「辛子明太子マヨネーズサブレ」や、八女茶の香りと風味を感じる「八女茶シューサレ スモークサーモン」をご用意。さらに、スパイシーな味わいや甘辛いアクセントを効かせた夏らしいメニューが、スイーツの爽やかな甘みを引き立てます。

スコーンは、「プレーン」と「とよみつひめとクルミ」の2種をご提供。福岡の夏の果実を味わうアフタヌーンティーで、爽やかな夏のティータイムをお過ごしください。

◆「福岡フルーツ サマーアフタヌーンティー」 概要

期間：2026年7月1日（水）～2026年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：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）

特典：アフタヌーンティーをご注文のお客様に「八女茶ティーバッグ」をプレゼント



特典の「八女茶ティーバッグ」 / イメージ

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/the-lounge-fukuoka-2026-afternoontea/>

◆メニュー

スイーツ

- ・巨峰のポメリーコンポートジュレとレモンのパンナコッタ
- ・とよみつひめとアールグレイのタルト
- ・八女茶のバスクチーズケーキ
- ・みかんとハチミツのムース
- ・とよみつひめとシャインマスカットのパフェ ポメリーのグラニテ
- ・シャインマスカット大福
- ・八女茶アイスクリーム



スイーツメニュー / イメージ

セイヴォリー

- ・辛子明太子マヨネーズサブレ
- ・バッファローチキン
- ・八女茶のシューサレ スモークサーモン
- ・BBQミニバーガー



セイヴォリーメニュー / イメージ

スコーン

- ・プレーンスコーン
- ・とよみつひめとクルミのスコーン



スコーンメニュー / イメージ

<注意事項>

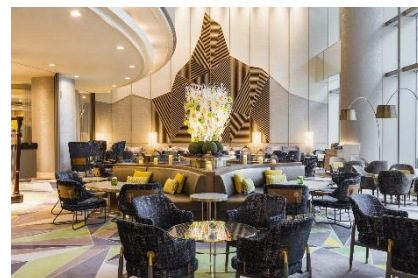
※記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

※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。

◆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。



「ザ・ラウンジ」内観

【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/>

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