

【スイスホテル南海大阪】
実りの秋を味わう「Autumn International Lunch Buffet」
2026年9月1日（火）～11月30日（月）開催



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：大阪市中心区、総支配人：シェーン・エドワーズ）では、2026年9月1日（火）～11月30日（月）の期間、ホテル最上階のレストラン「テーブル36」にて、秋の訪れを感じる「Autumn International Lunch Buffet（オータム 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。

実りの季節を迎え、カボチャやキノコ、サツマイモ、栗など秋ならではの旬食材を取り入れた、多彩なメニューをご用意しました。芳醇な香りが食欲をそそる「ポルチーニとキノコのリゾット」をはじめ、「サツマイモと栗のグラタン」や「カボチャのロースト チーズソース」など、秋の味覚を存分にご堪能いただけます。また、フィリピンの家庭料理として親しまれる、酢や醤油でじっくり煮込み、ニンニクをきかせた「ポークアドボ」や、本場タイのレシピで仕上げる「グリーンチキンカレー」など、世界の料理もお楽しみください。

ライブキッチンでは、平日は「ロゼに焼き上げたラムランプのロースト ミントソース」をご提供。やわらかくジューシーに焼き上げたラムに合わせるソースには、レストラン併設の水耕栽培菜園で育てた新鮮なミントを使用。爽やかな香りがラムのうま味を引き立てます。

さらに、「洋梨のタルト」や「チョコレートとマロンのロールケーキ」をはじめ、「パンプキンパイ」や「スイートポテトパイ」など、秋らしい彩り豊かなスイーツも取り揃えております。

秋の魅力が詰まったランチビュッフェで、ご家族やご友人、大切な方とのひとときをお過ごしください。

ご予約URL：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/table36-autumn-lunch-buffet-2026/>

◆「Autumn International Lunch Buffet」概要



ロゼに焼き上げたラムランプのロースト ミントソース / イメージ



フィリピンスタイルポークアドボ / イメージ



タイグリーンチキンカレー / イメージ

期間：2026年9月1日（火）～11月30日（月）

場所：スイスホテル南海大阪 36階「テーブル36」

【平日】Autumn International Lunch Buffet

時間：11:30～15:00

料金：大人 ￥5,900 | 4-12歳 ￥2,950

【土・日・祝】Autumn International Brunch + Sweets Buffet

時間：11:30～15:30

料金：大人 ￥6,900 | 4～12歳 ￥3,450

＜メニュー例＞（平日開催「Autumn International Lunch Buffet」）

セイヴォリー

香草香るチキンロースト ～クラシック・エストラゴンソース～ | フィリピンスタイルポークアドボ | カボチャのロースト チーズソース | 香り高いポルチーニとキノコのリゾット | タイグリーンチキンカレー | 鯖のマリネ 昆布ドレッシング | トリュフとキノコピザ | サツマイモと栗のグラタン | ロゼに焼き上げたラムランプのロースト ミントソース など

スイーツ

洋梨のタルト | チョコレートとマロンのロールケーキ | パンプキンパイ | ストロベリーショートケーキ | スイートポテトパイ | キャラメルとパンプキンのムース | 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

ご予約・お問合せ：06-6646-5125 またはメールTable36.Osaka@swissotel.com

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

◆「テーブル36」について

地上147mの最上階に位置する、スイスホテル南海大阪のシグネチャーレストラン。地元の食材を中心に、旬の味覚を取り入れた、季節を味わうオールデイダイニングです。朝食やランチではバリエーション豊かなビュッフェメニューを、ディナーには上質な和牛やトマホークなど、品質や焼きにこだわったプレミアムステーキから多彩なアラカルトメニューまでご堪能いただけます。また、土曜・日曜・祝日にはランチ＆スイーツビュッフェを開催中です。



「テーブル36」内観

【場所】 スイスホテル南海大阪 36階

【営業時間】 6:30 - 10:30

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

＜ディナー＞ 日曜 - 木曜 18:00 - 23:30 | 金曜・土曜 18:00 - 24:30

【公式ウェブサイト】 <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/restaurants-and-bars/table36/>

<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。8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