

【スイスホテル南海大阪】 2027年おせち料理 9月1日（火）よりご予約受付開始 伝統と料理人の技が織りなす、こだわりの全3種



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）の10階日本料理「花暦」では、2026年9月1日（火）より、おせち料理のご予約受付を開始いたします。伝統を大切にしながら、一品一品にひと手間を惜しまず仕立てた全3種をご用意。二段重、海鮮の重、スイーツの重が、新春の食卓を華やかに彩ります。

日本料理統括料理長・花田浩之が手がける「花暦 二段重」は、黒豆や田作りなどの伝統料理に、いくら醤油漬や鰻真丈蒲焼などを取り入れ、華やかに仕上げました。数の子は白味噌と酒粕をブレンドした床に漬け込むなど、素材ごとにひと手間を惜しまず丁寧に調理。今年は国産牛ローストビーフや牛肉八幡巻を新たに加え、より幅広い味わいをご堪能いただけます。

「海鮮の重」には、国産イセ海老をまるごと一尾贅沢に使用。ふっくらと柔らかく煮上げた鮑柔煮をはじめ、ずわい蟹酢、金目鯛柚香焼きなど、選りすぐりの海の幸を存分にお楽しみいただけます。

おせち料理に遊び心を添えた「スイーツの重」は、えびをかたどったフィナンシェや、タコ型のマドレーヌ、数の子のようなパイナップルゼリーなど、まるで本物のおせちを思わせる全14品を詰め合わせました。エグゼクティブ・パストリーシェフ 中村友樹が見た目にも味にもこだわり抜いたスイーツが、お正月のひとときを楽しく演出します。

ご予約は12月20日（日）まで承ります。いずれも数量限定のため、予定数に達し次第受付を終了いたします。伝統の味わいに料理人の技とひと手間を重ねたホテル特製のおせち料理とともに、晴れやかな新年をお迎えください。

◆スイスホテル南海大阪 2027年おせち料理 詳細

予約期間：2026年9月1日（火）～2026年12月20日（日）

受け渡し日：12月31日（木）「花暦」での受け取り、もしくは配送（国内のみ）

配送料：中部・関西・中国 1,140円（それ以外の地域への配送は店舗までお問い合わせください）

大きさ：各 6.5寸（約19.7cm×約19.7cm）

ご予約・お問合せ：日本料理「花暦」 06-6646-5127 / HanaGoyomi.Osaka@swissotel.com

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

（※2026年9月1日より受付開始）

公式ウェブサイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/swissotel-osechi-2027>

※数量限定。予定数に達し次第、受付終了いたします。

※記載料金には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。

※他のご優待特典や割引と併用いただけない場合がございます。

※写真はすべてイメージです。

・花暦 二段重（限定数：100） 価格：39,000円 / （30品）

黒豆や田作り、数の子などの伝統料理に、いくら醤油漬けや鰻真丈蒲焼き、国産牛ローストビーフなどを盛り込んだ全30品。素材ごとにひと手間をかけ、こだわりの出汁を生かして丁寧に仕上げた、味わい豊かな二段重。

◇一の重（15品）

いくら醤油漬け / 数の子酒粕漬け / 喜昆布巻き / 柚子伊達巻き / 紅白蒲鉾 / 田作り / 黒豆金箔 / 唐墨月冠 / 胡麻胡桃 / 栗きんとん / 鳴門干し柿 / 若桃甘露煮 / 鰻真丈蒲焼き / 南天 / 立桂

◇二の重（15品）

車海老芝煮 / 国産牛ローストビーフ / 牛肉八幡巻き / 絹さや / 松葉柚子 / 筍含め煮 / 富貴 / 梅人参 / 鰯照焼き / 叩き牛蒡胡麻和え / 真鯛柚香焼き / 菊蕪 / 葉地神 / 慈姑 / 冬菇椎茸 / 立桂



「花暦 二段重」イメージ

・海鮮の重 (限定数：30)

価格：30,000円 / (17品)

国産イセ海老をはじめ、ふっくらと柔らかく煮上げた蝦夷鮑、ずわい蟹酢、甘鯛若狭焼きなど、選りすぐりの海の幸を贅沢に盛り込んだ、海鮮尽くしのお重です。

国産イセ海老酒蒸し煎り唐墨塗し/鮑柔煮/松茸旨煮/
甲烏賊黄金焼き/小蛸旨煮/海老蓮根挟み揚げ/
蚕豆真砂子揚げ/金柑密煮/ずわい蟹酢/紅白膾/金箔
甘鯛若狭焼き/静岡県産金目鯛柚香焼き/姫慈姑/酢橘/
立桂/葉蘭



「海鮮の重」イメージ

・スイーツの重 (限定数：100)

価格：5,500円 / (14品)

おせち料理を思わせる遊び心あふれる「スイーツの重」は、えびやタコ、カニをかたどったスイーツをはじめ、伊達巻風のキャラメルチョコレートケーキや数の子のようなパイナップルゼリーなど、見た目にも味にもこだわった全14品を詰め合わせました。

えび型フィナンシェ/クランチチョコレートスティック/タ
コ型マドレーヌ/キャラメルチョコレートロールケーキ/マ
シュマロ/ストロベリーマシュマロ/メープルマロンパウン
ドケーキ/ストロベリーチョコレート/アーモンドチョコ
レート/サラミチョコレート/紅茶クッキー/パイナップル
ゼリー/カカオクッキー/チョコレートデコレーション



「スイーツの重」イメージ

◆日本料理「花暦」について

うつろう季節ごとに彩る花々が変わるように、その季節の旬を料理、盛り付け、器で味わう。

窓の外に広がる日本庭園の眺めと共に、こだわりの出汁と食材そのものの美味しさを引き立てた会席料理をご堪能ください。熟練の職人技が楽しめる寿司カウンターや個室のご用意もあり、慶事やお得意様との会食など様々な場面でご利用いただけます。



日本料理「花暦」内観

【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/hana-goyomi/>

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