Press Release
報道関係者各位

スイスホテル南海大阪

【スイスホテル南海大阪】
シャンパーニュメゾン ポメリーを味わう特別なひととき
11月19日（木）ウイスキー＆ワイン「シュン」にて開催



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：大阪市中央区、総支配人：シェーン・エドワーズ）では、2026年11月19日（木）に、6階 ウイスキー＆ワイン「シュン」にて、シャンパーニュと料理のペアリングを楽しむ特別セミナーを開催いたします。当日は、ヴランケン ポメリー ジャパン株式会社 代表取締役社長の師井 研氏をゲストに迎え、シャンパーニュメゾン ポメリーの魅力をお届けします。

毎月開催している6階 ウイスキー＆ワイン「シュン」のワインセミナーが、11月はポメリーを迎えた特別回に。ランチ、ディナーともにポメリーのシャンパーニュを味わいながら、師井氏による解説と料理のペアリングを通じて、その魅力や味わいをより深くお楽しみいただけます。

シャンパーニュの奥深い魅力を学びながら、料理とのマリアージュを堪能する特別なひとときを、ぜひご体験ください。

詳細はこちら：https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/pommery-paring-dinner-nov2026/

◆「Pommery Champagne Lunch & Dinner」 概要

開催日：2026年11月19日（木）
時間：ランチ 11:30受付 / 12:00開始、ディナー 18:00受付 / 18:30開始
場所：スイスホテル南海大阪 6階 ウイスキー＆ワイン「シュン」
料金：ランチ 9,500円 / ディナー 30,000円

メニュー一例（ディナー）

シャンパーニュ テイスティング（全5種）
Pommery Brut Royal | Brut Rosé | Apanage Brut 1874 | Cuvée Louise 2008 | Les Clos Pompadour Blanc de Blancs 2017

・かぼちゃのムースとホタテのマリネ
・合鴨生ハムとごぼうのマッシュ オレンジピール添え
・季節のスティックサラダ（シュン特製味噌）
・串揚げ三種
（車海老の串揚げ / 生姜と甘酢茗荷 カマス巻きの串揚げ / 太刀魚とアスパラガスの串揚げ レモンとともに）
・フォアグラと秋茄子の串揚げ 赤ワインソースとともに
・鯛とブドウの串揚げ
・パテドカンパーニュ（ピスタチオ揚げ）と大豆シートの手包み ベリーソースの一皿
・シャンパングラニテ
・ホタテと秋茄子の煮びたし カルパッチョ仕立て ベルガモットドレッシング
・マコモダケ牛肉巻きの串揚げ
・車海老の焼きリゾット、海老香る洋風出汁茶漬け
・トンカ豆のパンナコッタ ブリュットロゼのジュレ

ご予約・お問合せ：06-6646-5122 / Shun.Osaka@swissotel.com
ご予約はこちら：https://www.tablecheck.com/shops/swissotelnankaiosaka-shun/reserve

◆ウイスキー＆ワイン「シュン」について

希少なジャパニーズウイスキーや世界の名だたる銘醸地から選び抜かれた上質なワインをこだわりの一皿とともに楽しめるウイスキー＆ワイン「シュン」。落ち着きと上質さが調和する店内は、お一人でゆったりと過ごす時にも、ご友人や同僚とのカジュアルな一杯にも最適。肩肘張らずに自分だけのお気に入りの一杯と出会える空間です。


ウイスキー＆ワイン「シュン」 内観

【場所】　スイスホテル南海大阪　6階
【営業時間】　水曜・木曜・金曜　17:00 – 22:00 / 土曜・日曜　12:00 – 22:00
【定休日】　月曜・火曜（祝日も含む）
【お問合せ】　06-6646-5122 / Shun.Osaka@swissotel.com
【公式サイト】　https://swissotelnankaiosaka.com/ja/restaurants-and-bars/shun/

■ゲスト紹介



師井　研（もろい　けん）氏
ヴランケン ポメリー ジャパン株式会社
代表取締役社長

父は日本人、母はフランス人。フランス　パリで生まれ育ち、パリの大学卒業後、単身日本に渡り2004年から2007年まで「シャンパーニュ・ポメリー」のブランドアンバサダーを務める。
現在は世界第二位のシャンパーニュグループである、メゾンポメリー アンド アソシエの日本法人「ヴランケン ポメリー ジャパン株式会社」の代表として日本で流通しているブランドをすべて管理し、PR活動の中心的な役割も担っています。また、アジア・パシフィックマーケットのディレクターとしても活動しています。

■シャンパーニュ ポメリーについて

1836年シャンパーニュの中心都市ランスに設立されたポメリー。マダム・ポメリーは1874年にシャンパーニュ史上初のブリュット（辛口）を造り出し、シャンパーニュ最大の醸造元へと発展させました。現在においてもマダム・ポメリーから引き継いだ意志や醸造責任者の研ぎ澄まされた感性と経験・技術によってポメリーのスタイルは守られています。それはエレガントな香りとフレッシュかつ快活な味わい、そして魅力的な長い余韻です。

ヴランケン ポメリー ジャパン公式サイト：https://www.vranken-japan.co.jp/
ポメリー ブランドサイト：https://pommery.jp/

<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。
※割引や優待はご利用いただけません。

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 クラースニエ 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