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】
2026-2027 フェスティブシーズン
特別プランのご案内

～期間限定ビュッフェやクリスマスコースなど、心華やぐ季節のメニューをご用意～



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、クリスマスから年末年始にかけてのフェスティブシーズンに合わせ、館内レストランにて期間限定の特別プランをご用意いたします。

ご家族やご友人とのお食事にぴったりのランチ・ディナービュッフェをはじめ、各レストランが趣向を凝らしたクリスマスコースや年末年始の特別プランなど、この季節ならではの多彩なラインナップをご用意しております。大切な方とのひとときを、スイスホテル南海大阪でお過ごしください。

詳細はこちら：https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/2026-christmas-new-year-dining-offers/

◆ フェスティブシーズンプラン 詳細

「テーブル36」

ホテル最上階の「テーブル36」では、大阪市街を一望する眺望とともに、クリスマスや年末年始を彩るランチ・ディナービュッフェをお楽しみいただけます。クリスマスには「ローストターキー」や「ポークの赤ワイン煮込み」など、華やかなメニューが登場。年末年始は、新鮮な海の幸や旬の野菜を使った贅沢な料理が並びます。

また、大晦日には、軽食ビュッフェやシャンパンを含むドリンクのフリーフロー、バンドの生演奏とともに新年を迎えるカウントダウンパーティーを開催します。

●クリスマスランチビュッフェ
期間：2026年12月24日（木）・25日（金）
料金：大人 9,500円 / 4～12歳 4,750円

●クリスマスディナービュッフェ
期間：2026年12月24日（木）・25日（金）
料金：大人 13,000円 / 4～12歳 6,500円

●年末年始ランチビュッフェ
期間：2026年12月31日（木）～2027年1月3日（日）
料金：大人 9,500円 / 4～12歳 4,750円

●年末年始ディナービュッフェ
期間：2026年12月31日（木）・2027年1月1日（金）
料金：大人 13,000円 / 4～12歳 6,500円

●テーブル36 カウントダウンパーティー 2026 - 2027
日時：2026年12月31日（木） 22:00～翌1:00
料金：大人 18,000円





「テーブル36」 クリスマスビュッフェ / イメージ

＜メニューー例＞（クリスマスディナービュッフェ）

セイヴォリー
シーフードテリーヌ ハーブサラダとバジルマヨネーズ｜鰤のカルパッチョ 柚子ビネグレット｜生ハムメロン｜ワカサギのエスカベッシュ｜ポークの赤ワイン煮込み｜オマール海老のクリームコロッケ｜ローストターキー｜シーフードプラッター｜和牛リブロースのローストビーフ　など

スイーツ
ストロベリータルト｜シュトーレン｜パネトーネ｜ストロベリーショートケーキ｜モンブランケーキ｜ストロベリー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

鉄板焼「みなみ」

シェフの華麗な手さばきを目の前で楽しめる鉄板焼「みなみ」では、フェスティブシーズンにふさわしい特別なコース料理をご用意。特選オリーブ牛や極上黒毛和牛、蝦夷あわびをはじめ、契約農家「泉州アグリ」から仕入れる旬の野菜など、こだわりの食材を使用した料理の数々をご堪能ください。

●フェスティブシーズン メニュー
期間：2026年12月19日（土）～2027年1月3日（日）
料金：15,000円（ランチ限定） / 18,000円 / 26,000円 / 30,000円

＜メニューー例＞
クリスマスセットメニュー
特選オリーブ牛コース（12/19～12/25）　30,000円

・鰤のカルパッチョ　キャビア＆いくら添え　柚子泡
・（活）蝦夷あわび、舞茸　醤油バターソース
・クリーミーなオーガニックかぼちゃスープ　黒トリュフ
・本日のソルベ
・特選オリーブ牛テンダーロイン50g、サーロイン50g
・季節の泉州アグリ直送野菜3種添え
・泉州野菜入りガーリックライス、味噌汁、香の物
・あたたかいチーズケーキとバニラアイス　炎の演出とともに



鉄板焼「みなみ」 / イメージ

中国料理「エンプレスルーム」

本格広東料理を味わえる「エンプレスルーム」。クリスマスには、オマール海老や鴨胸肉のローストをはじめ、キャビアなどの高級食材を取り入れた華やかなコースを、新年には山海の珍味を使った伝統的な蒸しスープやイセ海老、鮑などを盛り込んだ、新春の祝いの席にふさわしい贅沢なコースをお楽しみください。

●クリスマスコース
期間：2026年12月19日（土）～12月25日（金）
料金：14,800円

●新年を祝うコース
期間：2027年1月1日（金）～2月28日（日）
料金：23,000円


中国料理「エンプレスルーム」/イメージ

＜メニュー一例＞
クリスマスコース（12/19～12/25）　14,800円
・特製前菜盛り合わせ
・蟹肉入りカリフラワーのとろみスープ　キャビア添え
・鴨胸肉のロースト　マンゴーとプラムのソース
・オマール海老のチリソース　揚げパン
・海鮮と飛子入り炒飯
・イチゴ入り杏仁豆腐　燕の巣添え　季節のロールケーキ

日本料理「花暦」

こだわりの出汁と四季折々の味わいを大切にする日本料理「花暦」。年の瀬には、蟹や鮪、金目鯛、大阪産の河内鴨など、海と山の幸を味わう会席料理をご用意。一年の締めくくりに、大切な方と味わうひとときをお楽しみください。新春には、虎河豚や炙り雲丹などの上質な食材に、数の子など縁起のよい食材を取り入れた料理で、新しい年の始まりを彩ります。

●年の瀬会席
期間：2026年12月26日（土）～12月31日（木）
料金：19,500円

●お正月メニュー
期間：2027年1月1日（金）～1月3日（日）
料金：新春昼御前　8,500円 / 11,000円
　　新春会席　14,500円 / 16,000円 / 23,500円


日本料理「花暦」/イメージ

＜メニュー一例＞
新春会席「花暦」　23,500円
【先付】　自家製タピオカ百合根豆腐　鮑酒煎り　北海道産いくら　旨出しジュレ
　　ずわい蟹の茶碗蒸し　雲餡　柚子の香り
　　菜の花お浸し　数の子
【造里】　お造り三種盛合せ（虎河豚　河豚皮ちり酢和え　黒鮪中とろ）金箔散し
【焼肴】　北海道産吉次西京焼き　酢取り野菜　水菜と茸のお浸し
【揚物】　海老と蓮根はさみ揚げ　野菜天麩羅　天露　紅塩
【強肴】　国産牛ロース ローストビーフ風　北海道産炙り雲丹添え　京葱のソテー
　　スプラウト　和風ソース　刻み山葵
【御飯】　特選握り寿司三貫　鰻胡細巻き寿司　お味噌汁
【甘味】　柚子抹茶ムース　団子とスイートソイソース　国産苺　金箔

ウイスキー＆ワイン「シュン」

希少なウイスキーや世界各地の上質なワインを、料理とともに楽しめるウイスキー＆ワイン「シュン」。クリスマスから年末年始にかけてのフェスティブシーズンには、個性豊かな10串のコースと厳選した8串のコースをご用意します。クリスマスには、車海老や甘鯛の鱗揚げ、牛肉とフォアグラのロッシーニ風など、趣向を凝らした創作串料理をランチ・ディナーともにお楽しみいただけます。お気に入りの一杯とともに、特別なひとときをお過ごしください。

●クリスマスコースメニュー
期間：2026年12月25日（金）
料金：12,000円 / 15,000円

●フェスティブコースメニュー
期間：2026年12月26日（土）・27日（日）
　　12月30日（水）～2027年1月3日（日）
　　※12/30～1/1はディナーのみの営業
料金：9,000円 / 10,000円


ウイスキー＆ワイン「シュン」 / イメージ

＜メニューー例＞
クリスマスコースメニュー（12/25）　15,000円

先附、前菜、スティック野菜（シュン特製味噌添え）、シャンパングラニテ
創作串10種
（車海老、お出汁で炊いた海老芋のクリームコロッケ、甘鯛鱗揚げ、帆立クラムチャウダー仕立て、大根おでん風～柚子味噌～、カナガシラと甘酢茗荷、牛肉とフォアグラのロッシーニ風 牛蒡のマッシュ添え、冬の三重奏 かぶら蒸しとかぶら串揚げ かぶらのヴィシソワーズ、鯛と苺の串揚げ シナモン香るシェリーソース、リンゴとカマンベール蜂蜜風味～デザート感覚で～）
車海老の焼きリゾット～アメリケーヌソース～、みつせ鶏の温茶そば
ブッシュドノエル ベリーソースとバニラアイスクリーム添え

レトロバー 「ナンバー10」

10階のレトロバー「ナンバー10」では、昨年ご好評いただいた「クリスマスチキンパーティー」を今年も開催。フライドチキンやグリルチキンなどのホテル特製チキン料理とサイドディッシュを楽しめる2時間のオーダービュッフェに、ドリンクフリーフローをセット。友人や仲間とにぎやかに楽しむクリスマスにぴったりです。

●クリスマスチキンパーティー
期間：2026年12月25日（金）
時間：19:00～21:00 ※21:00ラストオーダー制
料金：7,500円

●レトロカウントダウンパーティー 2027
期間：2026年12月31日（木）
時間：18:00 OPEN / 翌1:00 CLOSE
料金：3,500円



レトロバー「ナンバー10」 / イメージ

＜メニューー例＞（クリスマスチキンパーティー）

フードメニュー：フライドチキン、バッファローチキンウィング、グリルチキンシャンパンソース、スイート＆サワーチキン、チキンナゲット BBQソース、蟹肉のサラダ アップルドレッシング、クリスピーフライドポテト　他
ドリンクメニュー：ビール、ハイボール、ワイン（赤・白）、カクテル各種、ソフトドリンク各種

「スイスグルメ」

6階のテイクアウトショップ「スイスグルメ」では、クリスマスを彩る4種類のケーキをはじめ、ホテルオリジナルのフライドチキンやローストチキンをご用意。さらに、シュトーレンやクグロフ、ホテルのマスコットキャラクター「みなみモウ」をデザインしたクッキーなど、クリスマスギフトにもおすすめのアイテムを取り揃えております。

詳細は下記URLよりプレスリリースをご確認ください。
https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000001126.000052177.html

◆御堂筋イルミネーション フェスティブパッケージ 2026

御堂筋イルミネーションを楽しんだ後は、ホテルでゆったりとした滞在を。台湾発のスキンケアブランド「Sole Ocean」のトラベルセット付きで、冬の大阪観光とホテルステイを満喫できる季節限定の宿泊プランです。



スイス エグゼクティブルーム / イメージ

宿泊期間：2026年11月3日（火）～2026年12月31日（木）
パッケージ内容：
・「テーブル36」での朝食ビュッフェ
・Sole Ocean リバイタライジング・シリーズ トラベルセット
1室につき1セット
（化粧水、美容液、デイクリーム、ナイトクリーム、アイクリーム）



Sole Ocean トラベルセット / イメージ

詳細はこちら：https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/midosuji-illumination-package-2026/

ご予約・お問合せ

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

10階
鉄板焼「みなみ」　06-6646-5128 / Minami.Osaka@swissotel.com
中国料理「エンプレスルーム」　06-6646-5129 / EmpressRoom.Osaka@swissotel.com
日本料理「花暦」　06-6646-5127 / HanaGoyomi.Osaka@swissotel.com
レトロバー「ナンバー10」　06-6646-5129 / Nambar10.Osaka@swissotel.com

6階
ウイスキー＆ワイン「シュン」　06-6646-5122 / Shun.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>
※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。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5600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