



スイスホテル南海大阪 10・11月のレストランプロモーション

～飲茶バイキングがリニューアル、秋のスペシャルメニュー、「世界遺産 ポンペイの壁画展」とのコラボ～

OSAKA, 21 September 2016 –スイスホテル南海大阪(大阪市中央区)の10・11月の多彩なグルメプロモーションをご案内いたします。

■飲茶バイキングがリニューアル。新メニューを加えた全77種に！！

場所: 10F 中国料理「エンプレスルーム」

期間: 10月7日(金)～

時間: 11:30～15:00

料金: 平日 3,500円、土日祝 4,200円(税サ別)

人気のテーブルオーダー式の飲茶バイキングがお値段はそのままで、55種から77種になりました。

レオ料理長のこだわりが詰まった新メニューや、一級点心師が作る飲茶の数々を心ゆくまでお楽しみいただけます。

また、“77種”にちなみ7名でご来店いただいた方は1名無料キャンペーン(期間未定)を実施いたします。

【新メニュー】

前菜: 豚肉のゼリー寄せ、きゅうりの甘酢漬け

飲茶: 蒸しワンタンのピリ辛黒酢風味、蒸し大根餅

揚げ物: 海鮮の海苔まき揚げ、海老と豚肉のレンコンはさみ揚げ

ご飯類: ピータンのお粥、肉でんぶ入りお粥

デザート: チーズケーキ



など22種の新メニューが追加

■秋の旬が満載のメニューが登場

“食欲の秋”を楽しんで頂けるオータムスペシャルメニューを揃えました。

◆36F イタリアン レストラン&スカイ バー「タボラ 36」

【オータムフィスティブアルディナー】

期間: 11月4日(金)～11月20日(日)

料金: 1名様 11,360円(税サ別)

サーモンやナス、キノコといった秋の旬食材をふんだんに取り入れた料理をお楽しみいただけるコースです。タボラ 36 オリジナルの色鮮やかな料理をご堪能ください。



【オータムカクテルフェア】

期間: 10月1日(土)～11月30日(水)

料金: 各 1,900円(税サ別)

旬のフルーツを使った秋にふさわしいカクテルが勢ぞろい。

洋ナシコンポートのシャーベットが入ったウォッカベースの「クイーンマティーニ」や、カキピリーニャを日本風にアレンジして、ミカンとクラッシュアイス、日本酒を混ぜた「カキピリーニャ ジャポネーゼ」など全4種をご用意しました。



◆6F スイスグルメ

[ポム ポティロン]

期間:10月1日(土)~10月31日(月)

料金:520円(税別)

見た目も可愛いハロウィーンケーキ。さっぱりとしたリンゴのパウンドケーキの周りに、カボチャのクリームをデコレーションしました。カボチャの自然な甘さと、スッキリとした後味をお楽しみいただけます。



◆6F ワイン&ダイニング「シュン」

[季節の串コース きのこ三昧]

期間:10月1日(土)~10月30日(日)

料金:8,000円(税サ別)

シェフ石原が厳選した秋の味覚「きのこ」を使った、芸術的な創作串揚げの数々をお楽しみいただけます。

【メニュー】

アミューズ、前菜盛り合せ、スティックベジタブル、シュン特製パン
厳選きのこ創作串揚げ 10種、炊き込みきのこご飯 ほか

■兵庫県立美術館「世界遺産 ポンペイの壁画展」とのコラボ企画

10月15日(土)~12月25日(日)に兵庫県立美術館で開催される「世界遺産 ポンペイの壁画展」とのスペシャルコラボ企画を開催いたします。展示会に来られた方に対象のレストランで使えるランチ 15%割引クーポンを配布(1万名様限定)。さらに、イタリアン レストラン&スカイバー「タボラ 36」にて、ナポリスタイルの料理がメニューに登場致します。



スイスホテル南海大阪 (www.swissotel-osaka.co.jp) は、大阪で最も活気あふれる難波に位置し、ショッピング、娯楽、カルチャー、ビジネスの中心にございます。スイートルームを含む 546 室の全客室から市街の素晴らしい眺望をお楽しみいただけます。地上 36 階の館内には、イタリア料理、日本料理、中国料理、スポーツバーを含む 7 つの料飲施設、スパ&フィットネス、18 の宴会施設などがございます。また、当ホテルは関西国際空港から鉄道でダイレクトにアクセス可能な唯一のホテルです。南海なんば駅の真上にそびえ立ち、JR・私鉄・地下鉄各線なんば駅へもすぐの距離にあります。

スイスホテル南海大阪

〒542-0076 大阪市中央区難波 5-1-60

Tel: 06-6646-1111 Fax: 06-6648-0331

Email: osaka@swissotel.com



プレスリリースの詳細につきましては、下記のマーケティング コミュニケーションズ担当者へお問い合わせください:

Tel: 06-6646-5009 Fax: 06-6646-5013

田中淳子 マルコム マネージャー Email: Junko.Tanaka@swissotel.com

中村梨奈 マルコム エグゼクティブ Email: Rina.Nakamura@swissotel.com

山本朗 マルコム コーディネーター Email: Akira.Yamamoto@swissotel.com