

スイスホテル南海大阪、最上階レストラン「タボラ 36」 6月1日よりディナーコンセプトをリニューアル!!

地中海料理のセミビュッフェスタイルを新たに展開

OSAKA, 26 April - スイスホテル南海大阪(大阪市中央区)は6月1日(木)より「タボラ 36」のディナーコンセプトを一新。アラカルトとコースのみのご提供でしたが、地中海料理のセミビュッフェスタイルに生まれ変わります。カジュアルにお楽しみいただけるレストランになりました。



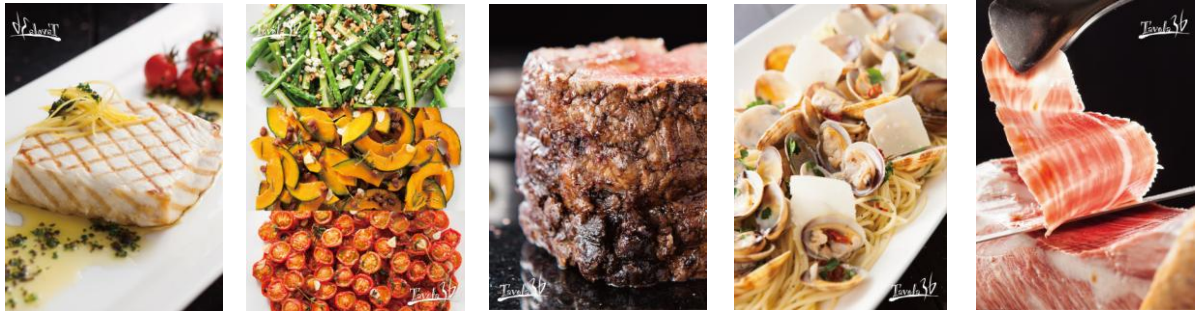
【メインコンセプトは新鮮な季節の食材を使った地中海料理】

四季があり、海に囲まれた日本と共通点が多い地中海沿岸の料理を随所に取り入れ、素材の味を活かした料理をご提供。

お魚、お肉、パスタ、リゾットなどからメイン料理をオーダーし、それ以外の料理はビュッフェカウンターから自由にチョイスしてお召し上がりいただけます。毎月かわる期間限定のメニューもご用意しております。

美しくディスプレイされたシーフードや、新鮮で旬の食材をふんだんに使ったアペタイザーをお好きなだけご堪能いただけます。大人気のチョコレートファウンテンに加え、カラフルな季節のカップケーキなどのスイーツが並び、見た目もキュートで美しいフォトジェニックな空間が広がります。

ホテルの上質なサービスを受けながらカジュアルにお楽しみいただける空間になりました。



【メニューの一例】

- ・豊富なシーフードセレクション「シーフードオンアイス」
- ・イベリコ、セラールもしくはパルマハム カービングサービス
- ・季節ごとに変わる旬のアペタイザー
- ・インターナショナルチーズセレクション
- ・出来たて地中海のアラカルトメインコース(お魚、お肉、パスタ、リゾットなど)
- ・リブアイローストビーフ(1 インチ～3 インチでご用意)
- ・ジャンボスパゲッティボンゴレ
- ・スイスチョコレートファウンテン
- ・タボラ 36 月替わりデザートセレクション
- ・季節ごとに変わるマカロンステーション
- ・多彩なトッピングで作る DIY カップケーキ など

【商品詳細】

開催期間: 2017 年 6 月 1 日(木)より開始

開催場所: 36 階 「タボラ 36」

提供時間: 18:00 ～ ラストエントリー 21:00

価格: 大人 ¥6,900、お子様(4-12 歳)¥3,450 (税・サ別)

お問い合わせ: 06-6646-5125

【総料理長 サイモン・A・フィッシャーの抱負】

新しいセミビュッフェのコンセプトは地中海のライフスタイルが反映されています。キーコンセプトは「季節感と新鮮さ」。お客様に現在と同じクオリティーの高さと革新的な料理、そしてサービスをカジュアル、エレガントを兼ね備えたくつろぎの空間の中で楽しんでいただきたいと思います。どうぞ遊び心と創造性に満ちた空間を存分にお楽しみください。

【料飲部長 クレメンス・マイヤーの抱負】

季節ごとに旬の食材が盛り込まれた料理に加え、美しくディスプレイされた前菜や魚介類はお客様をワクワクさせる事でしょう。手作りパスタや魚・肉料理などの地中海料理の数々を、眼下に広がる大阪の眺望とともに楽しみください。

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案内します。546 室のスイートルームを含む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、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案内します。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